RF

IL VERO RE DEI CUCINIERI

E

LA CUCINA DEGLI STOMACHI DELICATI

LA CUCINA DEGLI STOMACHI DELICATI.

IL VERO
RE DEI CUCINIERI

OVVERO

L'ARTE DI CUCINARE CON ECONOMIA
E AL GUSTO DEGLI ITALIANI

DI

G. BELLONI

OPERA CHE CONTIENE TUTTO CIÒ CHE OCCORRE
PER SAPERE ORDINARE E SERVIRE UN BUON PRANZO
CON I SISTEMI PIÙ RECENTI PER FARE

CONFETTURE, LIQUORI
ROSOLI, GELATI
DOLCI DI CUCINA E PASTICCERIA

EDIZIONE RIVEDUTA E RICORRETTA
CON L'AGGIUNTA D'UNA NUOVA CUCINA PER LE PERSONE DI
STOMACO DELICATO

MILANO, 1895
CESARE CIOFFI, Libraio-Editore
5 - *Via Chiaravalle* - 5

PROPRIETÀ LETTERARIA ED ARTISTICA RISERVATA
avendo l'editore adempito a quanto la legge prescrive

Milano, 1895. — Tip. P. Favario, Via Gozzadini, 47-49.

Lettor Carissimo!

Perchè mi possa distinguere tra gli innumerevoli libri di cucina, mi sono chiamato:

IL VERO RE DEI CUCINIERI.

Non ti pentirai di avermi preso, perchè chi mi ha compilato è un Gastronomo dei più famosi, che ha cercato di unire la bontà all'economia, cosa abbastanza difficile, che non riesce a tutti. Trassi i miei natali dai fornelli i più accreditati, e fui creato a poco a poco, dopo aver molto esperimentato quanto t' insegno.

Il prezzo segnato sulla coperta è alla portata di tutte le borse, ma il valore del libro ne è realmente superiore. Per così poca spesa non dubito che mi vorrai dar ricetto, e il tuo pasto, sia umile o sontuoso, troverà sempre in me un aiuto.

E se i miei meriti corrisponderanno ai tuoi desideri, non essermene ingrato, e raccomandami alle persone di tua conoscenza.

Il Vero Re dei Cucinieri.

ISTRUZIONI GENERALI

Per essere un bravo cuoco, non basta saper cucinare; bisogna sopratutto esser pulito, tanto nella persona che nelle vesti; aver ordine e nettezza degli utensili, buon palato e gusto delicato, per poter adoperare convenientemente i condimenti, e stabilire le dosi a seconda della quantità e specie delle sostanze che si adoperano; si deve anche conoscere le qualità e proprietà dei diversi alimenti, per poterli al bisogno correggere e migliorare, esser lesto e disinvolto per poter disimpegnare tutte le faccende della cucina.

Un bravo cuoco non deve annasar tabacco, perchè quest'abitudine rende schifoso chi attende alla cucina; in oltre l'odorato, la cui finezza è tanto necessaria per ben giudicare della bontà degli alimenti, resta ottuso, perciò chi si dedica alla cucina deve rinunciarvi assolutamente.

CAPITOLO PRIMO

Degli antipasti.

Pigliano tal nome le diverse vivande che servono di ornamento alla tavola; quando sono fredde si servono prima della zuppa o della minestra.

Generalmente si compongono di salati cotti o crudi, d'acciughe o sardine salate, code di gamberi, ecc.

Se ne preparano tre o quattro, uno di salato, uno di burro crudo, uno di olive e uno di acciughe.

I caldi si servono dopo la zuppa, come pasticcini sfogliati, ostriche calde, arselle, arringhe salate o affumicate.

Dopo gli antipasti si segue il seguente ordine:

Si porta la zuppa o minestra, poi il

Fritto

che consiste in pesci, cervella, granelli, animelle d'agnello, erbaggi, ecc.

Lessi.

Se di grasso sono ordinariamente di buon manzo e di pollo; se di magro, pesce, dentici, muggine, ecc.

Si servono sempre guarniti di verdure, e s'accompagnano con qualche salsa, mostarda, peperoni.

Tramezzi.

Detti in francese *entremets*, che consistono in pietanze delicate, come minute, intingoli o salse piccanti.

Umidi.

La cui categoria è ricchissima.

Pasticceria di cucina.

Consiste in pasticci, torte, budini di pasta frolla, nel cui interno si pongono piccioni o polli.

Arrosti.

Gli arrosti sono d'ogni qualità, di selvaggina, di pesce, di pollo, di vitello. Si servono con insalata semplice o composta.

Dessert.

Spreparata la tavola e pulita, si dispone con gusto e simmetria l'ultima portata, che chiamasi in francese *dessert*.

La compongono le frutta fresche e secche, i formaggi, le marmellate, i gelati. Dopo ciò viene servito il caffè.

Vini.

Volendo seguire un certo ordine nel servizio dei vini, dopo la zuppa si faranno portare quelli bianchi come: Madera, Capri, Sauterne, Xeres. Poi con le prime pietanze: Montepulciano, Barbera, Barolo, Chianti, Grignolino, Bordeaux Lafitte.

All'arrosto, i vini d'Orvieto, Sciampagne spumante, Sillery, vini di Siracusa, dell'Isola d'Ischia e di Calabria, di Falerno.

Al *dessert* i vini dolci, i moscati di Lunel, Frontignano, l'Alicante, Malaga, Tokay, Vin santo, Marsala.

Dopo il caffè il Kirs-Wasser, il Maraschino di Zara, il Curaçao, l'Alkermes.

CAPITOLO II

Istruzioni sul modo di fare il pane.

Quantunque in Italia ci siano fornai in abbondanza, pure in alcuni luoghi è molto esteso l'uso di fare il pane in casa. Anzi molte famiglie lo preferiscono. Perciò diamo qui alcune norme per poter far da sè il più necessario degli alimenti.

Nozioni sulle farine.

Generalmente il frumento si conserva meglio della farina quindi non se ne deve far macinare ogni volta che una quantità proporzionata al consumo d'un mese o poco più. La buona farina di frumento dev'essere molle al tatto, d'un bianco leggermente giallognolo, aderente al dito quando vi s'immerge, e rimanere come in pallottoline senza polverizzarsi immediatamente se viene compressa in certa quantità nel palmo della mano. Quella di seconda qualità è meno bianca, e cade in polvere se si comprime fra le dita. È d'infima qualità quando ha color giallo sporco, e vi si vedono come tanti puntini grigi. Nei paesi dove il frumento costa poco le famiglie non si servono che di esso per fare il loro pane: ma il più delle volte questo vien fatto col mescolare insieme le farine di frumento e di segale, nella proporzione di un chilo ed al massimo un chilo e mezzo di farina di segale per ogni sei chili di farina di frumento. Un tale miscuglio, se fa riescire più compatto e meno bianco il pane, lo rende anche di un sapore più gradevole per molte persone, e lo mantiene per lungo tempo fresco, senza

fargli perdere nulla delle sue proprietà nutritive. Però la farina di segale deve esser sempre di recente macinatura; e ciò si riconosce facilmente per l'odore che ha quasi analogo a quello della mammoletta; odore che perde invecchiando.

In tempo di carestia, si è tentato più volte di panificare insieme colla farina di frumento o di segale quella di granoturco, il riso cotto e le patate ridotte in farina; ma queste sostanze non si prestano, e non offrono alcun vantaggio reale. Sarà dunque più proficuo il consumare queste derrate nel loro stato naturale, che sciuparle in vani tentativi.

Del lievito.

Il lievito, o frumento, è un pezzo di pasta serbata della precedente panificazione, e composta colle raschiature della madia che vengono impastate con un poco d'acqua fresca ed una piccola quantità di farina, in modo da ottenerne un insieme alquanto duro ed uniforme. Preparato così il lievito si conserva in un angolo della madia stessa coperto da poca farina, od anche in un vaso di terraglia, dopo averlo avvolto in un pezzo di pannolino, sino al momento di doverlo adoperare. Il giorno precedente a quello in cui si deve cuocere il pane, si ammucchia da una parte della madia la quantità di farina abburatata che si vuole panificare; poi si toglie al lievito la crosta che vi si è formata, e si mette il rimanente in un buco praticato apposta nel mezzo della farina medesima; allora con acqua tanto più calda quanto è più fredda la stagione, s' intride e s' impasta col lievito una porzione della farina che lo circonda, nella proporzione di un terzo della totalità nell'estate, e della metà nell'inverno, e si lascia il tutto in riposo. La fermentazione che poco dopo comincia, viene eccitata, quando la tempera-

tura è fredda, coprendo la detta pasta con un pannolino, che occorrendo si può prima scaldare. Invece, nella calda stagione conviene rallentare tale fermentazione, lasciando scoperta la pasta in luogo fresco.

Non si può determinare esattamente la quantità di lievito che occorre per la panificazione, variando a seconda delle farine e della temperatura; ma di solito se ne adopera da 10 a 20 grammi per ogni chilo di farina che si vuole impastare.

Perchè la prima porzione di pasta che si sarà formata col lievito e con parte della farina giunga al grado voluto di fermentazione, ci vogliono nell'estate 4 o 5 ore, e da 8 a 12 nell'inverno. Questa parte così lievitata raddoppia quasi di volume, prendendo una forma gonfia e rotondeggiante; manda un odore vinoso gradevole, diviene elastica, respinge la mano che la preme, e se un pezzetto di essa si getta nell'acqua, vi si vede galleggiare.

Dell' impasto.

Al momento d'impastare il resto della farina già preparata, si comincia a far sciogliere del sale in poca acqua tiepida (5 a 10 grammi di sale per ogni chilo di pasta), e con quella si stempera il lievito, aggiungendo poi a poco a poco altr'acqua e nello stesso tempo incorporandovi successivamente tutta la farina, coll'avvertenza di non formar grumi. Ottenuta così una pasta di giusta consistenza, questa viene ben bene manipolata, battuta, compressa colle pugna chiuse, distesa sul fondo della madia poi ripiegata su sè stessa, e così di seguito per 25 o 30 minuti, in modo che tutta quanta riesca assimilata ed uniforme. L'impasto non dev'essere nè lento nè precipitato, ma devesi eseguire l'operazione regolarmente senza interrompersi.

Compiuto l'impasto, se la stagione è fredda, si lascia riposare per una mezz'ora la pasta sopra una tavola in luogo dove siavi una temperatura mite; nella calda stagione si procede addirittura alla divisione della pasta stessa, per formare i pani del peso che sarà determinato. S'avverte però che un pane il quale sorpassi i tre chili difficilmente cuoce completamente. Qualunque poi sia la forma che si vuol dare ai pani, cioè tonda, allungata, quadrata od a ciambella, s'incomincia sempre col ridurre i pezzi della pasta a guisa di pallottole, alle quali poi si dà la forma che si vuole, maneggiandole opportunamente, e spargendo sulla loro superficie un poco di farina.

Fatti i pani si mettono successivamente sopra una tavola o dentro appositi panieri guarniti di grossa tela e si lasciano per qualche poco esposti all'aria se d'estate, od in vicinanza del forno se d'inverno, tenendoli coperti con tela o pannolino, perchè la pasta abbia tempo di lievitare sufficientemente prima della cottura. La sola esperienza insegna a conoscere il momento in cui il pane può esser messo nel forno.

Si avverte, che quando il pane dev'essere composto di farina di frumento o di segale, non si devono impastare insieme queste due farine, ma si comincierà dall'incorporare il lievito colla farina di frumento e poi s'impasterà quella di segale con l'acqua salata, unendo per ultimo e manipolando insieme i due impasti.

Quando si pesa la pasta prima di formarne i pani, si deve ricordarsi che la cottura fa evaporare una parte notevole d'umidità, e che questa evaporazione riduce d'un decimo i pani di 3 chilogrammi, d'un ottavo quelli di 2 chilogrammi, di circa un settimo quelli di minor peso; perchè più la massa della pasta è voluminosa, mena umidità ne evapora e quindi si ha minor perdita di peso.

Cottura del pane.

Il forno dev'essere già caldo al momento opportuno, per cui si comincia a riscaldarlo appena si sono formati i pani, e intanto che si aspetta che questi abbiano sufficientemente lievitato.

Non si adopererà che legna ben secca, che produca una fiamma limpida senza mandar fumo, o ne mandi ben poco: e le fascine si faranno ardere successivamente ad una per volta su varii punti del forno, perchè questo si scaldi ugualmente dappertutto. A misura poi che una fascina avrà bruciato, se ne ritirerà coll'attizzatoio la brace ardente verso la bocca del forno, disponendola ammucchiata ai due lati. Basta far l'esperienza una o due volte per sapere la qualità di legna che occorre per scaldare convenientemente il forno.

Per infornare, si colloca sulla pala, spolverizzata di farina, tutti i pani che vi stanno, od anche uno solo per volta quando sono molto grossi, e dopo averne rapidamente colla mano ricomposta la forma, si accompagnano nell'interno del forno, e vi si lasciano scivolare ritirando prontamente la pala stessa.

Fatto ciò per tutti i pani, si chiude la bocca del forno, e si riapre circa un quarto d'ora dopo, per vigilare alla loro cottura, e rimuovere quei pani che avessero bisogno d'esser cambiati di posto.

Bastano ordinariamente mezz'ora o tre quarti di ora per la cottura dei pani di piccole dimensioni o fatti di pasta più leggiera; mentre quelli molto grossi, e di pasta alquanto soda, hanno bisogno di rimanere nel forno circa un'ora e mezza. Generalmente poi, il pane riesce meglio se cotto lentamente a moderato calore; perchè quando il forno è troppo caldo,

la corteccia diviene presto colorita, e nell'interno la pasta rimane cruda.

Non si deve mettere in luogo chiuso il pane intanto che è caldo, perchè contrarrebbe facilmente cattivo sapore, ed anche potrebbe ammuffire quando si dovesse serbarlo per parecchi giorni. Si avrà dunque cura, dopo che è stato ritirato dal forno, di esporlo all'aria libera sopra una tavola, lasciandovelo sino a che sia completamente raffreddato.

CAPITOLO III

Modo di conservare alcune sostanze alimentari.

Della Carne.

Trattandosi di conservare fresca per soli 8 o 10 giorni la carne, l'unico mezzo che si può mettere in pratica con sicurezza è quello di guarentirla dal contatto dell'aria, dall'umidità e dal calore. A ciò si provvede involgendo la carne strettamente in un pezzo di tela bianca, e mettendola poi in un vaso di terra ben pulito, che si copre con un testo e si colloca in una cantina asciutta sotto un mucchio di sabbia ben secca. Si abbia l'avvertenza che il pezzo di carne riempia completamente il vaso, pigiandovelo a forza, poi lo si coprirà in modo che non vi penetri l'aria.

Questo metodo serve solamente pel manzo e il vitello, ma per il pollame, gli uccelli, le lepri, gli agnelli, ecc, non presentano compattezza sufficiente per escluderne l'aria, la quale si trova sempre nel loro interno.

Uova.

Le uova che si vogliono conservare devono essere freschissime; si mettono in una rete di filo, od in una specie di paniere di fil di ferro: s'immergono così nell'acqua bollente contenuta in una caldaia, e dopo che hanno bollito un solo minuto si ritirano, si fanno sgocciolare, si asciugano e quando sono fredde, si mettono in luogo fresco ed asciutto, chiuse in qualche vaso di vetro o di terraglia.

Con tale leggiera cottura, uno strato di albumina si coagula internamente ed aderisce al guscio dell'uovo, i cui pori per tal modo otturati non lasciano penetrar aria ed impediscono l'evaporazione. Queste uova che rimangono buone pei diversi usi della cucina, si possono adoperare anche dopo parecchi mesi.

Latte.

Per mantenere al latte tutte le qualità che gli sono proprie quando è fresco, bisogna metterlo in un recipiente, tenerlo immerso nell'acqua fresca e coprirlo con una tela sempre bagnata. Così lo si conserva facilmente per 24 ore.

Volendolo conservare più a lungo, conviene seguire il processo Apperl, che consiste nel concentrare il latte a bagnomaria e schiumarlo sovente. Quando è ridotto a due terzi, si cola attraverso un pannolino, si mette in bottiglie, che vengono turate ermeticamente, e si sottopone così di nuovo per un'altra ora al bagnomaria.

Burro.

Il miglior metodo per conservare fresco per un po' di giorni il burro è quello di lavarlo a più acque onde toglierne completamente il latte che ancora

può contenere, perchè questo lo farebbe divenir rancido: poi quando l'acqua della lavatura è limpida, si ritira il burro, si fa sgocciolare e si mette in un vaso di terraglia, comprimendovelo in modo che non passi aria. Finalmente si finisce di riempire il vaso con acqua e si mette in luogo fresco, avendo cura di rinnovare l'acqua tutti i giorni. Così si può conservarlo perfettamente per due o tre settimane.

Un altro metodo consiste nel tenere il burro (dopo averlo lavato come abbiam detto sopra) avviluppato in un pannolino, sempre bagnato con acqua fredda perchè tale umidità, oltre al mantener più fresco il burro mediante l'evaporazione a cui dà continuamente luogo, rende più compatto il tessuto del pannolino stesso, e garantisce così il burro dal contatto dell'aria.

Però, dovendo conservare il burro per più lungo tempo, converrebbe struggerlo a bagnomaria, salarlo, e colarlo poi in adatti recipienti, che si chiudano ermeticamente appena il burro si è raffreddato.

Erbe aromatiche.

Il basilico, la salvia, la menta, la maggiorana, il rosmarino e simili piante aromatiche che si vogliono conservare per i bisogni della cucina, si fanno seccare al sole disposte sopra graticci: e quando sono ben seccate si tengono appese a mazzetti in luogo asciutto e ventilato.

Ortaggi e legumi diversi.

I fagiuoli, i piselli e gli altri legumi è meglio lasciarli seccare sulla pianta col loro baccello, quando non si abbia probabilità di pioggia; altrimenti si

colgono quando il baccello stesso comincia ad ingiallire. per farli poi finir di seccare al sole, esponendoli soltanto nelle belle giornate; perchè la pioggia, qualora l'evaporazione dell'umidità non avesse luogo subito dopo, li farebbe ammuffire.

I cavoli, e specialmente quelli cappucci, si possono conservare per alcuni giorni tenendoli sepolti nella sabbia in luogo fresco ed asciuttissimo. I cocomeri, le zucche, i citriuoli si conservano lasciandoli un giorno, dopo colti dalla pianta, esposti ad un sole cocente, e disponendoli poi su tavole in una camera ventilata, in guisa che non si tocchino fra loro. I poponi si colgono prima che siano maturi unitamente al ramo ed alle foglie loro, e si sospendono con cordicelle in luogo riparato; così il ramo alimenta il frutto per qualche tempo. Si possono conservare per alcune settimane.

Funghi.

È assolutamente impossibile conservare i funghi freschi, essendo essi soggetti ad infracidirsi dopo due o tre giorni: quindi per gli usi della cucina si fanno seccare al sole sopra graticci, dopo averli puliti fregandoli con una grossa tela, e tagliati a fette sottili pel verso del gambo. Devonsi però scegliere funghi dei più sodi e sani; quelli morecci, detti anche porcini, si prestano meglio al condimento delle vivande, e perciò si devono preferire alle altre qualità. Quando sono completamente seccati si mettono dentro sacchetti di carta, e si tengono in luogo asciutto perchè non ammuffiscano.

Tartufi.

I tartufi che si vogliono conservare per qualche tempo devono essere sanissimi ed asciutti. Ecco

come si procede. Provvedetevi di una cassetta di legno con coperchio e di sufficiente quantità di sabbia finissima e ben secca; cominciate collo stendere sul fondo della vostra cassetta uno strato di sabbia di tre o quattro centimetri di spessore, e su questo disponete tanti tartufi quanti ve ne possono stare, tenendoli però lontani gli uni dagli altri, perchè non si tocchino fra loro; poi copriteli con un altro strato di sabbia: accomodatevi altri tartufi come prima, e continuate così sino a che avete riempità totalmente la cassa, che si coprirà con uno strato di sabbia. Mettetevi il coperchio, inchiodatelo, ingessatene le connessure perchè l'aria non penetri nella cassetta, e questa collocatela poi in un luogo fresco e molto asciutto.

Si possono così conservare per due o tre mesi i tartufi bianchi del Piemonte, e per maggior tempo quelli neri di Norcia.

Fichi.

Si colgono a perfetta maturità, si distendono su tavole bucate, e si espongono al sole, ritirandoli verso sera. E per ottenere più perfetta l'essiccazione, bisogna che intanto che son distesi ai raggi solari, si voltino alquanto appiattandoli; si metteranno poi in scatole ben distesi, con qualche foglia d'albero.

Si possono far seccare anche le pere e le mele dopo averle ben pelate, levato loro il torsolo e tagliate a fette grosse conservandole poi in luogo fresco e asciutto.

CAPITOLO IV

Dei Condimenti.

L'aglio, la cipolla, lo scalogno e il porro appartengono alla famiglia dei liliacei.

1.° L'*aglio* è di un odore forte e d'un sapore acuto, ha le sue proprietà aromatiche e stimolanti un po' difficile a digerire; da taluni è ritenuto vermifugo; viene adoperato sovente nei cibi casalinghi, ma sempre in piccola dose.

2.° La *cipolla* s'adopera moltissimo in cucina. Il suo gusto è acre zuccherino. La si mette negli stufati, nei manicaretti, nelle salse, nelle fritture; cotta e condita è un cibo sano e si digerisce bene.

Ve ne sono di diverse qualità: la bianca, la rossa e la giallognola di Spagna, molto carica di parte zuccherina.

3.° Lo *scalogno* è una specie d'aglio cipollesco, che si dice sia proveniente dalla Palestina: ha un sapore meno forte dell'aglio, corregge gli alimenti insipidi riscaldando lo stomaco, procurandogli la digestione.

4.° Il *porro* è un legume di gusto zuccherino, mucilagginoso e di buon sapore; mettendone uno nel brodo gli dà un buon gusto; lo si serve per il piatto bollito o condito.

Alcuni l'adoperano in luogo della cipolla.

5.° Il *cerfoglio*. Ve ne sono di tre qualità; il moscato, il crespato ed il comune; tutti e tre ordinariamente servono per condimento sulla insalata negli intingoli, nelle zuppe d'erbe, ecc.; si digerisce facilmente.

6.° Il *crescione*. È una pianta scorbutica e vivace, cresce lungo i ruscelli e in luoghi umidi.

Serve a guarnire gli arrosti marinati con una presa di sale e un pochino d'aceto; si fa in insalata, solo o mescolato, è un pochino pesante allo stomaco.

7.° La *cannella*. Ve ne sono di tre qualità; la Ceylan, la Cayenne e la chinese; le migliori sono la prima e la seconda, esse sono molto stimolanti, s'impiegano di solito nei liquori, nelle confetture, nella confezione del cioccolato e misturata con altre droghe nelle pietanze.

8.° Il *pepe* che proviene da Sumatra e da Giava, adoperato in poca dose è un buon stimolante e digestivo; le persone affette da malattie debbono astenersene. Ve ne sono di due specie, bianco e nero.

9.° *Chiodi di garofano*. Dopo il pepe, il garofano è forte in aroma, e serve a rilevare il gusto e dar buon sapore negli stufati, nelle salse, nelle fusioni, ecc. Sempre però adoperato modestamente.

10° La *noce moscata* è un frutto che si leva dalla pianta nelle regioni tropicali, ha un buon aroma, ed è di gusto soave.

Si adopera nelle salse, nei manicaretti, nei legumi, nel risotto alla milanese. La sua proprietà stimolante e tonica, migliora il gusto nei cibi più insipidi.

11.° Il *macis*. Questa scorza eccellente, s'adopera in luogo della noce moscata, ma ha minor sapore.

12.° Il *prezzemolo*. È necessario nella cucina, si adopera nelle minestre, nei ragout, nelle salse, nei legumi, nelle fritture, per guarnire le carni, i pesci bolliti ed i rifreddi.

13.° Il *timo*, la *maggiorana*, la *serpentaria*, la *menta*, la *salvia*, il *rosmarino*, il *basilico*. Tutte queste erbe sono di sapore assai acuto ed aromatico, bisogna porne in piccola dose nelle vivande perchè subito se ne risente l'aroma. È nel mese di settembre che hanno maggior profumo, che biso-

gnerà coglierle, farle seccare e porle in un sacchetto di carta per servirsene al bisogno.

14.° Lo *zafferano*. Il migliore è quello che proviene dai paesi caldi, Aquila, ecc., dove questa pianta ha maggior aroma; si serve per colorire le paste, il risotto ed altri commestibili.

15.° I *bacchi* di Ginepro s'adoperano nei salmis, nelle marinate, nei salumi, nei liquori, in piccola dose.

16.° La *vaniglia*. Pianta sarmentosa, rampicante, proveniente dall'America meridionale. È molto stimolante, ma poco eccitante, aiuta a digerire gli alimenti di cui forma parte ed è di grato sapore, molto usata nei tramezzi zuccherati, nei gelati, nei liquori, e nelle confezioni del cioccolato.

17.° Il *pimento* (peperone rosso). Nei paesi freddi se ne fa molto uso; per la sua forza è nel numero dei caustici; si fa seccare, si pesta, si passa allo staccio di tela e si pone in una scatola chiusa, servendosene al bisogno.

Serve per condimento in certe salse od intingoli in piccola dose.

18.° Il *lardo*, il *burro*, l'*olio d'oliva fino*, il *latte*, l'*aceto*, il *formaggio*, i *funghi*, i *tartufi*, il *grasso*, le *alici*, le *sardine salate*, ecc. Alcuni di questi condimenti possono servire d'alimento, vanno adoperati in dosi regolari perchè non sieno indigesti.

19.° Il *sale*. Corregge i cibi insipidi, facilita la digestione, essendo stimolante, antiputrido, leggermente purgativo. La buona qualità la si conosce essendo bianca e senza attrazione d'umidità; esposto all'aria la sua superficie non deve coprirsi di polvere.

20.° Se si vogliono delle buone *spezie* aromatiche si facciano in casa, che saranno sempre migliori di quelle che si vendono in commercio. Se ne prendono 10 grammi per qualità ma ben secche: di timo, di maggiorana, pepe bianco, 30 di can-

nella Ceylan, 25 di noce moscata, 10 di chiodi di garofano, e tre foglie d'alloro nobile; si pesti il tutto e si passi allo staccio di seta conservando in una scatola ben chiusa.

CAPITOLO V

Ricette per l'uso della cucina e della tavola.

1. Conserva di pomidoro.

Si sciolgono dei bei pomidoro maturi, e si tagliano in mezzo, facendoli cuocere senz'acqua in un recipiente di terra. Quando si sciolgono si ritirano dal fuoco passandoli allo staccio, gettando via la parte acquosa.

Poi si mette al fuoco il sugo ottenuto aggiungendovi un po' di sale, lasciandolo bollire sino a quando è concentrato. Lo si lascia divenir freddo ponendolo in un catino di terra, e se ne riempiono le bottiglie, che si turano, e si mettono a bagnomaria per un quarto d'ora prima di rinchiuderle.

2. Pani di conserva di pomidoro.

Si può fare questa conserva anche nel modo seguente:

Si faccia cuocere i pomidoro senz'acqua, si coli la parte acquosa, e si passi il resto a staccio per estrane il sugo, che si rimetterà al fuoco aggiungendovi un po' di sale.

Quando è densa, la si versa in tanti piatti sino

all'altezza di un centimetro, poi la si espone al sole per alcuni giorni, ritirandola alla notte. Quando la conserva sarà asciugata, quasi secca si potrà levarla dai piatti, se ne formeranno dei piccoli pani che si avvolgeranno ad uno ad uno in una carta d'olio d'oliva.

Quando poi occorre se ne piglia la dose che abbisogna e la si scioglie nell'acqua.

3. Cetriuolini all'aceto.

Si pigliano dei cetriuoli piccoli, si asciugano, e si espongono al sole, lasciandoveli per una giornata. Si mettono poi nei vasi versandovi sopra l'aceto, bollente in quantità da ricoprirli. Il giorno dopo saranno d'un colore giallognolo, allora si coli l'aceto, e si ponga nuovamente al fuoco; quando comincia a bollire vi si gettino i cetriuoli, che piglieranno subito il color verde.

Appena alzato il bollore, si levino i cetriuoli e si mettano nei vasi, aggiungendovi serpentaria, cipolline, spicchi d'aglio.

Si coprano bene e dopo otto giorni si potranno adoperare.

4. Peperoni nell'aceto.

Si prendano i peperoni e s'asciughino per bene, tenendoli al sole per un giorno, si mettano poi in un vaso, e si coprano di buon aceto.

Vi si aggiungano alcune cipolline e qualche chiodo di garofano.

Se si vuol servirsi subito dei peperoni sarà meglio far bollire l'aceto, e versarlo sopra caldo, avvertendo di non chiudere i vasi se l'aceto non è freddo.

5. Cipollette nell'aceto.

Si prendano delle cipolle piccole rotonde e bianche, si mondino e vi si versi sopra dell'aceto bollente in modo che siano coperte.

Quando l'aceto è freddo lo si coli, e si metta nelle cipolle un po' di sale, cannella in pezzi, pepe, serpentaria, e dell'aceto freddo, turando per bene il vaso.

6. Citriuoli salati alla russa.

Prendete un bariletto nuovo della capacità di 20 litri circa, versatevi 30 grammi d'allume di rocca, un po' di maggiorana e dell'acqua bollente, poi gettate il tutto e sciacquatelo con acqua fresca asciugandolo per bene.

Metterete nel fondo del bariletto uno strato per sorte di foglie di ceraso, di quercia, di finocchio, di serpentaria, ponendovi sopra uno strato di citriuoli, poi un altro strato di foglie ed uno di citriuoli finchè si sarà riempito il bariletto.

Si faccia poi bollire circa 8 litri d'acqua con 400 grammi di sale da cucina, e quando è fredda, la si versi nel bariletto, finchè copra la superficie dal contenuto, allora lo si chiude, e si mette in una ghiacciaia, servendosene al bisogno.

Si serviranno in una insalatiera con un po' del loro liquido.

In mancanza della ghiacciaia si supplirà col mettere il bariletto ben chiuso in un altro più grande, che dovrà essere incatramato al di fuori, perchè non vi filtri l'acqua; tenendolo sotto l'acqua corrente, s'avrà il risultato come se fosse nella ghiacciaia.

I russi ne fanno molto uso. Si dovrà conservarli sempre al fresco, perchè al minimo calore, prendono subito il sapore acre.

7. Fagiuoletti conservati.

Si prendano dei fagiuolini ancor verdi col loro baccello, detti comunemente *fagiuolini in erba;* si facciano bollire per due minuti nell'aceto con giusta dose di sale, pepe in grani, garofani e noce moscata; poi si ritirino e si facciano sgocciolare mettendoli nei vasi con alcune droghe, come cannella, macis, garofani, ecc., e coprendoli d'olio. Dopo di ciò chiudete i vasi e poneteli in luogo fresco.

Si preparano i fagiuoletti anche all'aceto, procedendo in tutto come abbiam detto pei cetriuoli.

8. Olive conciate.

Le olive che si vogliono conciare per i bisogni della tavola e della cucina si devono scegliere di bella qualità, fra le più grosse e carnose, ed esser raccolte alcuni giorni prima che abbiano raggiunta una completa maturità. La prima operazione che si deve fare è di tenerle per ventiquatt'ore in una forte lisciva, per toglier loro l'asprezza del sapore; il ranno dei tintori e de' saponai è il migliore ed insieme il più facile a procurarsi con tenue spesa. Si mettono le olive in un vaso e vi si versa tanto ranno da ricoprirle, però per impedire che esse vengano a galla ed obbligarle a rimanere intieramente immerse, è bene allargarvi sopra un fascetto di scopa e sovrapporre a questo un leggiero peso. Il giorno dopo si cola tutto il ranno, e ad esso si sostituisce acqua fresca, che bisogna cambiare successivamente più volte, finchè le olive siano purgate d'ogni traccia o resto del ranno stesso. Si abbrevia questa seconda

operazione mettendo le olive sotto ad una fontana o in un'acqua corrente rinchiusa in fitta rete; perchè il continuo rinnovarsi dell'acqua permetterà di lasciarvi le olive non più di dodici ore.

Infine si fa bollire una quantità sufficiente d'acqua con giusta dose di sale, pepe in grani e garofani, e messe le olive nuovamente all'asciutto, si versa su di esse questa soluzione aromatizzata appena che essa è fredda, e vi si larciano immerse.

Così preparate le olive si possono serbare per alcuni mesi.

9. Funghi in salamoia.

Si scelgano dei funghi morecci o porcini, piccoli e sani; si puliscano per bene stropicciandoli con una salvietta, per togliere tutta la terra che può aderirvi; intanto si metta al fuoco una pentola con acqua ed aceto (due terzi dell'una ed un terzo dell'altro); aggiungendo un poco di sale, e quando il miscuglio comincia a bollire si uniscano i funghi già puliti. Dopo un bollore si levino e si facciano sgocciolare, mettendoli in vaso adattato, accomodandoveli a suoli ben compatti, e quando si avranno disposti tutti vi si versi sopra una salamoia composta nella proporzione di 300 grammi di sale per ogni litro d'acqua, facendola prima bollire a parte e poi raffreddare. Si collochi sui funghi, entro il vaso, un testo con sopra un peso di pietra, per tenerli compressi ed immersi, si tura il vaso stesso col suo coperchio.

Così si possono conservare i funghi anche per un anno; poco importando se la salamoia che sornuota diviene nera ed anche d'ingrato odore; perchè questo liquido è quello che li conserva.

Quando si vuol adoperare questi funghi, se ne ritira dal recipiente la quantità che occorre, si lavano

in due acque ben calde, lasciandoli nella seconda almeno dieci minuti; poi si passano nell'acqua fredda, vi si lasciano immersi per 3 o 4 ore, ed infine sgocciolati che siano si adoperano per gli usi di cucina come se fossero freschi.

10. Funghi nell'aceto.

Bisogna pigliare dei funghi molto giovani e sani, uovoli o porcini non importa; si nettano dalla terra stropicciandoli con una tela ruvida; poi si lavano con acqua fresca facendoli sgocciolare, e mettendoli al fuoco in una pentola con una quantità di buon aceto bianco sufficiente per coprirli, aggiungendo 120 grammi di sale per ogni litro d'aceto impiegato. Si lasciano così bollire per 3 o 4 minuti, e prima di ritirarli dal fuoco si uniscono alcune droghe, come pepe in grani, noce moscata soppesta, cannella in pezzi, garofani, qualche spicchio d'aglio, rosmarino e poche foglie d'alloro. Ritirata la pentola dal fuoco si versi il contenuto in uno staccio, per far scolare bene tutto l'aceto; accomodando dopo di ciò i funghi in vaso di vetro disponendoveli a strati, levandovi l'aglio, il rosmarino e l'alloro, e lasciandovi soltanto le droghe: infine vi si versi sopra nuovo aceto in quantità da ricoprirli, e turato il recipiente si ponga in luogo fresco.

Conciati così i funghi servono per principii di tavola, ed anche per guarnire pietanze a lesso.

11. Funghi sott'olio.

Scelti dei funghi piccoli e sani fra quelli detti porcini, si nettano bene servendosi d'un pezzo di tela ruvida o d'uno spazzolino, stropicciandoli dove sono terrosi: poi così interi si scottano con aceto o vino bianco o bollente, al quale s'aggiunge una giusta dose

di sale; e dopo che sono stati immersi alcuni minuti si coli il liquido, asciugando con una salvietta i funghi, e ponendoli in vasi di vetro o di terra, mettendo ad ogni strato due foglie d'alloro e spargendovi alcuni garofani, noce moscata soppesta e pezzetti di cannella. Quando i vasi sono pieni si versi sui funghi dell'olio d'oliva finissimo, in modo da riempirne i recipienti, e turati questi col loro tappo, si porranno in luogo fresco.

Anche questi, come i precedenti, servono a guarnire pietanze lesse e negli antipasti.

12. **Funghi all'olio in composta.**

Procuratevi 3 chili di piccoli funghi porcini, raschiateli e mondate il gambo, non levandogli la pelle della testa, e stropicciandoli leggermente con una pezzuola. Messo poi in una casseruola un litro d'acqua, un quintino d'aceto ed un pizzico di sale, fate bollire immergendovi i funghi, e facendoli bollire per 6 minuti, poi sgocciolateli

Intanto fate sciogliere in casseruola grammi 180 d'olio oliva di prima qualità con 3 acciughe forbite e triturate senza lasciarle arrostire allora versatevi i funghi con una presa di sale, fatali saltare per 5 minuti su d'un fuoco dolce, poi li ammollerete con un litro d'aceto bianco, mezzo litro di vino bianco, 12 grammi per qualità di pepe intero e chiodi di garofano, 3 spicchi d'aglio, una foglia per qualità di timo basilico e maggiorana, legate in un piccolo involto di tela.

Lasciateli bollire per mezz'ora, poi versateli in un recipiente di terra a raffreddare.

In seguito si riempono dei piccoli vasi di cristallo coperti del loro intinto, mettendo in ciascuno una foglia di serpentaria; se non fosse sufficiente il liquido vi aggiungerete dell'aceto.

Infine copriteli con pergamena legandola al collo del vaso. Questi funghi sono eccellenti per carni a lesso per guarnire.

13. Funghi conservati col sale.

Ponete al fuoco un recipiente con 2 litri e mezzo d'acqua. Quando sarà in ebollizione immergetevi 3 kili di funghi di buona qualità, fate dar loro 3 ebollizioni, poi levateli con la schiumarola e metteteli su d'una tela, e quando sono freddi ed asciutti, metteteli in un vaso. Fate poi bollire 3 litri d'acqua con 2 etti di sale; lasciate raffreddare, poi coprite i funghi, versandovi sopra mezzo quinto d'olio perchè li preservi dalla comunicazione con l'aria; si copra il vaso e lo si conservi in luogo fresco.

14. Legumi diversi conservati con l'aceto.

Prendete 3 kili per qualità di rape, patate, carote, tagliandole come si vuole a stelle, dadi, ecc. Fatele cuocere a metà cottura nell'acqua e sale separatamente; così cucinerete 300 grammi di cipollette, altrettanti di cornetti, di fagiuoli bianchi, ecc.; mettete il tutto in 2 litri d'acqua, 50 grammi di sale bollito, e quando sono freddi colateli con uno staccio e metteteli in un vaso, coperti con aceto bianco, un ramicello di serpentaria e qualche chiodo di garofano, coprite bene il vaso e conservatelo al freddo.

16. Mostarda alla cremonese.

Pigliate quella quantità che vi abbisogna di frutta, come pere, mele, susine, ciliege, albicocche, fichi, che non debbono essere maturi, ed anche scorze d'arance, di cedro e fette di zucca. Fate cuocere il

tutto con acqua e zucchero, dando loro quel punto di cottura che richiedono secondo la specie ed il grado di maturità, vale a dire maggior cottura alle frutta più dure, e meno prolungata a quelle più molli. Ad ogni modo, fate attenzione che non si spappolano perchè devono rimanere, anche dopo la cottura, nella loro forma naturale e piuttosto dure.

Poi mescolate insieme tutte le frutta già cotte separatamente, mettendole col loro giulebbe in apposito recipiente; aggiungetevi, mentre il liquido è ancora caldo, della farina di senape in quantità proporzionata, e lasciate così il tutto a macerare per 25 o 30 giorni, tramenando più volte.

Questa mostarda si serve col manzo o pollame a lesso. Bisogna però prepararne poca perchè non si conserva oltre l'inverno.

17. **Acciughe e sardine salate.**

Si scelgono le acciughe o sardine che si vuol salare; si toglie loro la testa e le interiora, senza lavarle; indi, preso un bariletto od un vaso, se ne copre il fondo con uno strato di sale marino; si accomodi su questo un suolo di acciughe o sardine, le une accosto alle altre colla coda verso il centro a guisa di una ruota a fitti raggi, e si continua l'operazione alternando sempre uno strato di sale ed un suolo di pesce. Quando il recipiente sarà pieno sino a pochi centimetri dall'orlo, si versi un po' di salamoia, composta di 300 grammi di sale per ogni litro d'acqua, che si avrà fatta preventivamente bollire e poi raffredare; e finalmente coprite con una rotella di legno che entri nel vaso, e si sovrapponga un peso. Dopo un mese si rinnoverà la salamoia.

Per servirle si laveranno e si strofineranno leg-

germente con un pannolino, si taglieranno nel mezzo levando la spina, mettendole ben preparate sul piattello degli antipasti, con del prezzemolo triturato, un pochino di limone e qualche goccia d'olio.

18. Pesci marinati.

Tutti i pesci si possono marinare; ma le specie che più comunemente vengono destinate a ciò sono le anguille di mare o di fiume, gli zerri, i naselli, le boghe, gli sgombri e le sardine. Di qualunque specie siano però i pesci che avrete prescelti a quest'uso, li farete prima friggere in padella con olio, e poi, prosciugati alquanto con carta sugante, li adagierete in un recipiente adatto, spolverizzandoli suolo per suolo. Avrete intanto fatto soffriggere a parte in una cassuerola un poco d'aglio trinciato e rosmarino con olio, e vi avrete aggiunto tanto aceto che basti, lasciando bollire il tutto per alcuni minuti. Raffreddata che sia questa concia, versatela sopra i pesci già accomodati come abbiam detto, ricoprendoli totalmenle, ed infine turate bene il vaso.

Il pesce preparato così si può mangiare anche dopo solo 10 o 12 ore.

19. Tonno sott'olio.

Tagliate a grosse fette traversali il tonno fresco; fatelo bollire per mezz'ora nell'acqua con molto sale; ritiratelo, lasciatelo ben sgocciolare, e accomodatelo a strati entro un bariletto od in un recipiente di latta, versandovi sopra tant'olio da ricoprirlo tutto. Chiuso il recipiente nel miglior modo possibile, in maniera

che non vi penetri l'aria, lo portate in luogo fresco. Per servirlo lo si taglia a fette, mettendovi un pochino di capperi, circondandolo di fette sottili di remolacci o fettine di limone.

20. **Piccalilly all'uso inglese.**

Si pigliano dei piccoli fagiuoli, cipolline, scalogne, carote ed anche zucchette, si scottano e si mettono in piccoli vasi, dove vi si mette prima un infuso *d'aceto buono, chicchi di pepe, zenzero e un pizzico* di senape, poi turate bene i vasetti, che dovranno essere di cristallo, e lasciatevi per quel tempo che occorre tali legumi.

In Inghilterra s'usa molto generalmente coi lessi.

CAPITOLO VI

Dei brodi, zuppe, minestre e paste asciutte.

Per ottenere un buon brodo occorrono carni di perfetta qualità. La carne di bue si conosce quando è macellata; deve essere d'un bel grigio roseo o bruno. *Quattro ore circa richiede la sua cottura.* Le parti migliori sono: il dorso, le coste, il culaccio, ed il reale. Le parti muscolose sono: la testa ed il garretto; essendo cariche di gelatina sono più opportune per far brodo.

Il vitello quando ha due mesi d'età è squisito. Si conosce quando è di buona qualità se ha un colore bianco rosco, e non è troppo grasso. Per il brodo di vitello generalmente s'adoperano: il petto la testa, il garetto e i piedi.

È un brodo eccellente per gli ammalati e convalescenti, essendo leggero e ristorante allo stomaco. Occorre un' ora e mezza circa per la sua bollitura.

Sarà bene lasciarlo immerso nell'acqua per qualche ora prima di farlo bollire.

La pollastra od il cappone più sono in età, più danno un buon brodo, calmante, rinfrescante e facile a digerirsi. Occorrono cinque quarti d' ora per la loro cottura.

Il brodo del tacchino e dell' anitra, quantunque aromatico, è un po' pesante ai deboli di stomaco.

Bisogna lasciarli cuocere un' ora e mezzo o due circa.

Il brodo di montone è poco adottato da noi, avendo un sapore che assomiglia al sego, e così pure il brodo di maiale che si digerisce difficilmente.

Pel brodo di pesce, bisognerà saper scegliere la qualità per avere un brodo non nauseante e di buon sapore. Il pesce cappone, il sampietro, la trota, la tinca, la rana, il gambero, il pesce persico, la passera di mare e il luccio, ecc., cottura a norma della grossezza del pesce, volendolo servire per piatto.

21. **Preparazione della pentola per il brodo.**

Procuratevi due chili di manzo, dopo averlo disossato, lavato e legato, dategli una bella forma, ponetelo nella pentola con 6 litri circa d' acqua, 35 grammi di sale, mettendolo al fuoco.

Cinque sono le sostanze chimiche componenti la carne, cioè: l'albumina, la fibra, il grasso, l'osmazoma e la gelatina; due sole di quelle sostanze costituiscono la parte del brodo, cioè la gelatina, che è la parte nutritiva, e l'osmazoma, la parte

saporita e profumata della carne, la fibra non si scioglie, il grasso galleggia alla superficie, l' albumina poi, che è simile al chiaro d' uova, si coagula ad un determinato calore e trae con sè tutti i corpi estranei che trovansi nella pentola, che è la schiuma che si porta alla superficie dell' acqua prima dell' ebollizione.

Sarà bene che il fuoco sia debole per schiumar bene, e più sarà abbondante la schiuma più chiaro sarà il brodo.

Per dargli maggior gusto, si mette un mazzetto composto da una cipolla picchiettata con due chiodi di garofano, una carota, un ramoscello di sedano, una rapa, un piccolo porro, sei ramicelli di cerfoglio e si legano insieme.

Sarà bene mettere nella pentola anche le ossa della carne, essendo cariche di gelatina, dando al brodo il 40 per 100 circa in più di sostanza nutritiva della carne. Sarebbe però impossibile estrarre un buon brodo dalle sole ossa essendo queste mancanti di osmazoma. Coprite la pentola, e lasciatela bollire adagino per 4 ore consecutive.

22. **Brodo ristretto.**

Lo si ottiene facendo cuocere la carne con minor quantità di acqua (3 litri per ogni chilo di carne), e lasciando bollire lentamente finchè il liquido sia ridotto a meno della metà. Devesi per altro salarlo pochissimo, perchè il brodo così concentrato non abbia a rimanere troppo salato.

23. **Brodo ristretto composto.**

Si metta al fuoco una pentola colla quantità di acqua necessaria, e quando questa comincia a bol-

lire, unitevi un bel pezzo di manzo magro; poi, trascorsa mezz'ora, aggiungete un grosso cappone ed un piccione, e salate moderatamente. Cotti che siano questi volatili, ritirateli dalla pentola, e ponetevi una carota ed un poco di sedano, che ritirerete egualmente appena il brodo sarà abbastanza aromatizzato; lasciate poscia finir di cuocere il manzo, digrassando il brodo quando ve n'è di bisogno, dopo che avrete passato questo per il colatoio, separandolo dalla carne, lo riporrete al fuoco e lo farete alquanto concentrare.

24. **Brodo concentrato** (**consommé**).

Si prendono 2 chili di carne magra di manzo; la si triti minutamente, pestandola nel mortaio, la si impasti con due chiari d'uova, e la si metta al fuoco in una marmitta con 5 litri di brodo, una cipolla, una carota e poco sedano, sbattendo ed agitando il tutto finchè cominci a bollire. Allora si lasci riposare, ritirando la marmitta sull'angolo del fornello, si unisca una vecchia gallina, arrostita prima sino a mezza cottura, tagliatela a pezzi, e facendo nuovamente bollire per 5 o 6 ore a fuoco moderatissimo, rimestando più volte il tutto. Finalmente colate il *consommé* a traverso un pannolino, e servitelo caldo in apposite tazze, sia solo, sia con crostini di pane rosolati al burro.

Il *consommé* serve ancora per rinforzare il brodo, ed entra nella composizione di alcune salse.

24 *bis*. **Brodo spedito.**

Per avere in poco tempo un brodo buono e sugoso, prendete un pezzo di carne di manzo senza

grasso, tritatela minutamente, poi pestatela nel mortaio, riducetela come pasta, e mettetela al fuoco con poc'acqua e giusta dose di sale. Dopo 10 o 12 minuti di ebollizione colate il brodo per pannolino, spremendo con forza la carne, e servitevene per l'uso richiesto.

25. Thè di brodo, o sugo naturale della carne.

Procuratevi un chilo circa di carne magra di bue sostanziosa o meglio, filetto essendo più carico di sugo animale, tagliatelo a piccole briciole, ponetelo in una bottiglia nera resistente all'ebollizione, turatela leggermente, in un recipiente d'acqua fredda, affinchè questa gli arrivi al collo, involta in un panno o paglia fatela sobbollire per 5 o 6 ore consecutive, levatelo poi dal fuoco versando il contenuto in una salvietta, sottoponendovi un recipiente; sgrassatelo bene e servitelo caldo o freddo a seconda, in una tazza da caffè.

È eccellente per malati e convalescenti.

26. Gelatina per malati e suo brodo.

Prendete un recipiente di terra, mettetevi 500 grammi di garretto ed un piede di vitello tagliuzzato, una mezza gallina vecchia, il tutto ben lavato e tagliato a pezzetti, 4 quintini d'acqua ed una presa di sale.

Ponete la terrina in un recipiente con dell'acqua, copritela e fatela sobbollire in questo bagno maria per 6 ore circa, disgrassatela bene, fatela passare da una salvietta leggermente, ne estrarrete una gelatina chiara, ma molto corroborante.

Se volete servirvene per brodo, accrescerete la dose dell'acqua a vostra volontà.

27. **Brodo di pesce.**

Dovendo servire in tavola un bel pesce lesso, come un dentice, un ragno, un'ombrina, un nasello, un muggine, ecc., potrete utilizzare l'acqua in cui l'avrete cotto per farne un buon brodo di magro.

Anche altri pesci minori possono servire per ritrarne un brodo assai gustoso; anzi le gallinelle, le scorpène, i caviglioni, i pesci preti ed i pesci capponi, sono fra i pesci di mare quelli che danno miglior brodo. Qualunque sia la qualità del pesce scelto, lo pulirete togliendogli le squame se ne ha, indi lo metterete in un recipiente adatto con sale, prezzemolo, rosmarino, sedano e cipolla; lo ricoprirete di acqua fredda e lo porrete al fuoco. Quando il pesce sarà cotto, lo ritirerete con precauzione per non romperlo e lo serberete per servirlo freddo; il brodo invece lo rimetterete sul fuoco, aggiungendovi un poco d'olio, e lo lascerete bollire per altri 10 minuti: poi lo passerete per il colatoio e lo adopererete per farne minestre di magro come indicheremo in seguito. Riguardo alla cottura dei pesci essa varia di durata a seconda della specie dei pesci medesimi; quelli piccoli basta lasciarli bollire 4 o 5 minuti; per i più grossi occorre sino un quarto d'ora di ebolizione.

Quando il pesce è cotto, si deve aspettare che il suo brodo siasi alquanto raffreddato prima di ritirarnelo; poichè in tal modo esso prende meglio il gusto degli aromi, e con maggior facilità si può senza romperlo estrarlo dal brodo.

28. **Brodo di muggine alla genovese.**

Prendete la quantità di muggini che v'occorre, puliteli, togliete loro le squame raschiandoli con un

coltello dalla coda verso la testa, e poneteli al fuoco nella pesciaiola con acqua fresca, sale, cipolla, sedano e prezzemolo. Quando sono cotti ritirate il recipiente dal fuoco, lasciate raffreddare un poco, toglietene il pesce e colate il brodo, che rimetterete con un poco d'olio al fuoco per farlo concentrare alquanto.

29. **Brodo di magro alla Certosina.**

Fate cuocere mezza dozzina di rane in due litri d'acqua con sale, un poco di burro, cipolla, sedano e maggiorana. Quando sono ben cotte, colate il brodo gettando via le erbe aromatiche; mettete le rane in un mortaio, pestatele insieme ad alcuni gamberi, che avrete fatto cuocere a parte in un soffritto d'olio e quando il tutto sarà ridotto come poltiglia, mettetelo in uno staccio, e versatevi sopra il brodo, suddetto, sinchè colando porti seco il sugo delle rane e dei gamberi pestati. Poi rimettete il brodo a bollire, per farlo meglio concentrare, e servitevene per minestra di magro.

30. **Brodo di legumi.**

Ponete 100 grammi di burro od olio a soffriggere in una casseruola, e quando sarà bollente mescetevi 600 grammi di mescolanza di legumi, per esempio; carote, rapa, patate, piselli, porri o cipolle, un ramo di sedano, due foglie di verza o di bietole; rivolgeteli di tratto in tratto finchè si saranno ben asciugati, bagnate con 2 o 3 litri d'acqua, sale, 3 chiodi di garofano, una presa di pepe, sobbollite per un'ora circa, poi colate il brodo servendovene al bisogno.

31. **Brodo d'erbe.**

Fate arrostire 100 grammi di burro; ammollatelo con due litri d'acqua, unitevi 200 grammi per sorta

di erbe, spinacci, acetosa, bietole, cerfoglio e 16 grammi di sale, bollite il tutto per 20 minuti, poi colate il brodo. Questo brodo è calmante e rilassante, serve anche, volendo, dopo preso qualche purgante.

32. **Brodo di cipolle, di porri o di scalogno.**

Soffritto 100 grammi di burro, mescetevi 150 grammi dei suddetti affettati, ed appena prendono il colore, bagnateli con un litro d'acqua, sale, 2 chiodi di garofano, ed una presa di pepe grosso. Fate bollire per 20 minuti, passate allo staccio e servite.

33. **Modo di conservare il brodo nella stagione estiva.**

Si potrà conservare il brodo facendolo bollire sera e mattina, salandolo leggermente, poichè esso viene concentrandosi mediante l'evaporazione derivata da queste ripetute ebollizioni.

Minestre, zuppe di grasso.

34. **Zuppa al pane, al brodo od al consommè.**

Tagliate 6 fette sottili di pane soffice, ponetele in una piccola terrina, bagnatele con una tazza di brodo, solo, o con un poco di sugo servitela con pochino di cacio parmigiano a parte.

Riguardo poi al pane, variati sono i gusti, chi lo desidera naturale, chi a bocconi chi seccato sulla graticola, o tostato al burro, e diversi vogliono il brodo solo col pane a parte.

Se poi si vuole un brodo prelibato, allora vi servirete del *consommé* invece del brodo, sopprimendo il cacio grattugiato.

35. **Pancotto.**

Posto in casseruola un litro di brodo, 60 grammi di pane tagliato a piccoli dadi, 10 grammi di burro fresco, fatelo sobbollire 10 minuti, mischiandovi 10 grammi di cacio parmigiano grattuggiato.

Se poi vi amalgamerete al punto di servirlo, uno o due tuorli d'uova, allora piglierà il nome di pancotto, maritato.

36. **Zuppa alla giardiniera.**

Occorre un cavolo bello bianco, lattuga, indivia, cicoria, bietola, una rapa, due patate, una carota, un poco di sedano, e piselli freschi se ve ne sono: pulite le erbe e trinciatele grossamente; mondate e tagliate a fette la rapa, le patate e la carota; lavate il tutto nell'acqua fresca, scolate un poco, e ponete al fuoco in una casseruola, nella quale avrete già preparato un soffritto di cipolla con burro od olio a vostro gusto; poi salate moderatamente, aggiungete anche un po' di pepe, rimestando di sovente. Mettetevi del sugo o conserva di pomidoro, fate cuocere ancora per un quarto d'ora; infine, aggiungete il brodo necessario, già bollente e fate continuare l'ebollizione finchè le erbe siano completamente cotte. Allora versate il tutto in una zuppiera, dove avrete disposte alcune fette di pane abbrustolito, spargetevi del formaggio grattugiato e servite.

37. **Zuppa con cipolline.**

Prendete delle cipolle bianche, tonde, non più grosse di una noce; fatele cuocere per mezz'ora nell'acqua; poi ritiratele, mettetele per qualche minuto nell'acqua fresca, togliete loro la buccia, e mettetele poi nel brodo con un pezzo di prosciutto magro, lasciandolo bollire per un'altra mezz'ora. Ritirate il prosciutto, e versate il resto nella zuppiera, dove avrete preparate, come al solito alcune fette di pane.

38. **Zuppe di verze.**

Tagliate in quattro un cavolo, gettandone via le foglie esterne più dure e le costole troppo grosse; fatelo cuocere mezz'ora nell'acqua bollente; poi ritiratelo, mettetelo in un catino contenente acqua fresca, e dopo alcuni minuti riprendetelo, sfogliatelo, fatelo sgocciolare e ponetelo in una casseruola con un pezzo di burro, un po' di cipolla trinciata ed una fetta di prosciutto; lasciate così soffriggere il tutto per 15 o 20 minuti, aggiungetevi poscia il brodo che vi occorre, e lasciate bollire finchè il cavolo sia ben cotto. Intanto avrete preparato in una zuppiera alcune fette di pane semplici, o arrostite, o fritte, sopra le quali verserete il brodo col cavolo, togliendo la fetta del prosciutto.

39. **Minestra di riso, piccole pastine, o semolina.**

Pigliate un litro di brodo quando bolle, mettetevi 90 grammi di riso ben mondo o pastina come stellette, armelline, uova di trota e simili, facendo bollire per 15 minuti. Al punto di mettere in tavola,

mettetevi 15 grammi di buon cacio grattugiato e servitela. In quanto alla semolina, chi non l'amasse troppo densa, ci metterà solo 60 grammi d'essa.

40. **Cappellini o fidelini.**

Basteranno soli 10 minuti d'ebollizione, cuocendoli nel brodo o *consommé*.

41. **Cordiale.**

Sbattete bene 2 uova fresche in una terrina, mescetevi il quarto d'un litro di buon brodo e 16 grammi di cacio grattugiato.

42. **Revalenta arabica, tapioca, crema al riso, fecula di patate.**

Sono tutte minestre di lusso; se ne adoperano 2 cucchiai da bocca circa per ogni mezzo litro di brodo o *consommé*; si fanno cuocere 15 o 20 minuti.

43. **Orzo di Germania.**

Dopo averlo forbito, lavatelo e cuocetelo o nel brodo o nel *consommé*, adoperando 50 grammi d'esso per ogni litro di liquido, dandogli 3 ore circa di cottura.

44. **Minestra di uova a fiocchi.**

Frullate tante uova quante sono le persone che si devono servire, ed aggiungete un pugno di fior di farina per ogni tre uova che adoperate, continuando a frullare finchè essa siasi stemperata. Ponete al fuoco il brodo che vi occorre, e quando bolle uni-

teci le uova suddette, agitando col mestolo intanto che le versate nella pentola.

Se volete che i fiocchi di uovo non riescono troppo grossi, aggiungete alle uova medesime, mentre le frullate, mezza tazza circa di brodo tiepido, e indi versatele così diluite nella pentola in cui bolle il brodo. Cinque minuti di ebollizione sono sufficienti.

45. **Minestra di patate grattate.**

Pelate alcune patate, grattatele come si fa del formaggio e mettetele a cuocere in buon brodo. Bisogna lasciar bollire circa tre quarti d'ora.

46. **Farinata bianca.**

Pigliate la quantità che vi abbisogna di farina bianca di prima qualità, e stemperatela in una casseruola con brodo tiepido, che verserete a poco a poco, mentre col mestolo agiterete l'intriso, onde non si formino grumi. Quando la farina sarà ben stemperata e ridotto il liquido alla densità di una crema, versate il tutto in una marmitta, dove vi sia già altro brodo caldo, rimestate bene col mestolo e lasciate bollire per un quarto d'ora.

Questa farinata, che deve riescire alquanto liquida, è un' eccellente minestra pei convalescenti, ripara le forze, rinfresca e nutrisce.

47. **Farinata alle uova.**

La si fa come quella qui sopra descritta, aggiungendovi, quando è cotta alcuni tuorli di uova già frullati a parte che verserete nella farinata dopo che questa abbia perduto il bollore, rimestando intanto lestamente col mestolo, perchè l'uovo non si rappigli. Basta un tuorlo per ogni scodella di farinata, e vi si può unire anche un pezzo di burro.

48. **Riso e rape.**

Tagliate a fette alcune rape, ponètele in un piatto, spargetevi sopra un poco di sale, copritele con altro piatto, e lasciatele così per circa due ore, affinchè lascino l'acqua, che getterete via facendola scolare dal piatto. Ponete allora le rape in una casseruola con un pezzo di burro; fatele rosolare un poco, avendo cura di non lasciarle attaccare al fondo; aggiungetevi del sugo di carne, se ne avrete, o sugo di pomidoro, e dopo pochi minuti di cottura versate il tutto nel brodo bollente, in cui farete allora cuocere il riso.

Basta un quarto d'ora di ebollizione; in ogni caso però non si dovrà oltrepassare i 20 minuti, perchè una cottura prolungata lo rende meno saporito.

49. **Riso e cavoli.**

Si prende un cavolo, lo si spoglia delle foglie esterne troppo dure, lo si lava e lo si taglia minutamente; poi scolata l'acqua; lo fate cuocere nel brodo, e in ultimo si mette nella pentola anche il riso.

Si può dare il miglior gusto a questa minestra aggiungendovi un battuto di prosciutto e qualche cucchiaiata di sugo di pomidoro.

50. **Riso e sedano.**

Si monda e si taglia a pezzi un bel sedano, gettandone via le foglie; lo si fa cuocere in buon brodo e vi si aggiunge il riso, lasciando sul fuoco la pentola finchè questo sia cotto.

51. **Riso e corata.**

Si fa cuocere nel brodo con un po' di sedano e e carote tagliati fini, un pezzo di polmone di vitelo, poi lo si taglia a piccoli dadi; lo si rimette nel

brodo, ed appena questo ha rialzato il bollore, vi si mette il riso.

52. **Riso e piselli.**

Quando bolle il brodo si pigliano dei piselli freschi sgranati, molto teneri, e si gettano nella pentola insieme al riso mentre il brodo bolle.

Vi si può aggiungere un pizzico di prezzemolo ben tritato, e qualche cucchiaiata di sugo di carne.

53. **Paste al brodo.**

Si hanno molte specie di paste per minestre, e distinguonsi con varii nomi secondo la loro forma e il diverso taglio. Così diconsi *maccheroni, cannelloni, lasagne, vermicelli spaghetti, lastrine, bavette, cappellini,* ecc., le paste a lungo taglio, e *grandine, semi, puntine, anellini, stelline,* ecc., quelle minute. Le migliori qualità si fabbricano a Genova, a Napoli e in Toscana.

Generalmente le paste, come il riso, si mettono a cuocere nel brodo quando questo bolle, procurando che l'ebollizione non ne sia interrotta che per pochi istanti: altrimenti il brodo stesso si fa farinoso.

Le paste molto minute non vogliono più di 3 o 4 minuti di cottura; mentre per le altre specie occorrono 15, 20 e sino 30 e più minuti di ebollizione.

Di solito le minestre di pasta si preferiscono alquanto brodose; quindi per ogni litro di brodo possono adoperarsi solo 120 grammi di paste minute, o 160 grammi di paste grosse. Queste minestre si servono sempre con formaggio grattuggiato.

54. **Minestrone alla milanese.**

Quando si hanno varie qualità di erbaggi e di legumi freschi, i lombardi fanno una minestra alquanto

complicata, alla quale danno il nome di *minestrone*. Ordinariamente vi mettono cavoli, fagiuoli sgranati, fagioletti in erba, fave, piselli, patate, zucchine, sedano, carota, ecc., il tutto cotto nel brodo, a cui uniscono anche un battuto di lardo e prezzemolo con uno spicchio d'aglio, e un poco di cotenna di maiale tagliata a pezzetti.

Chi vuol fare tale minestrone, deve aver cura di mettere a cuocere nel brodo prima gli ortaggi che richiedono maggior cottura, poi quelli che cuociono più facilmente, ed infine aggiungere il riso o la pasta come meglio piace, procurando che il minestrone riesca poco brodoso. Alcuni preferiscono mangiarlo freddo.

55. **Paste fatte in casa.**

Ponete sopra una tavola ben netta e non verniciata quella quantità di farina di frumento che vi occorre; nel bel mezzo del mucchio, colle dita della mano aggruppate, fate un buco, ed in questo rompete uno o più uova secondo il bisogno (un uovo per ogni 200 grammi di farina); aggiungete tante cucchiaiate d'acqua tiepida, nella quale avrete prima fatto sciogliere un po' di sale, quanto saranno le uova adoperate, e col cucchiaio medesimo cominciate a sbattere l'uovo e l'acqua insieme, incorporando a poco a poco al liquido porzione della farina circostante: quando poi non potrete più far uso del cucchiaio, per essersi resa la pasta alquanto densa, continuerete l'operazione colle mani, finchè abbiate fatto incorporare il rimanente della farina e la pasta sia divenuta dura ed uniforme. Se vi riuscisse un po' molle, la correggerete aggiungendo altra farina; al contrario, se riescirà troppo dura, aggiungerete un poco d'acqua tiepida.

Manipolata bene la pasta, distendetela e tiratela

col matterello in sottilissime sfoglie o cialde; lasciate queste per mezz'ora stese su d'una tovaglia pulita, a fine di farle alquanto prosciugare; poscia ad una per volta mettetele nuovamente sulla tavola dove le avete spianate, avvolgetele su sè stesse, e con un coltello a larga lama tagliatele traversalmente, formandone strisce più o meno strette, secondo che vorrete farne taglierini, nastrini, o lasagne, che poscia svolgerete e farete cuocere in buon brodo.

56. **Rapata.**

Pelate mezzo chilo di rape, tagliatele e fatele cuocere in casseruola con un litro circa di brodo 60 grammi di lardo pestato con uno spicco d'aglio un pizzico di prezzemolo ed un pochino di sugo di carne, se ne avete, e fate cuocere a perfetta cottura, al punto di servirle, mescetevi 20 grammi di formaggio grattuggiato; digrassatele, correggetele di sale, versatele nella zuppiera e servite.

57. **Verzata.**

Posto un litro e mezzo di brodo in una casseruola, e levate le foglie di 2 o 3 verze, tagliatele grossolanamente tralasciando le coste; dopo lavati fateli bollire nel brodo con un cucchiaia di sugo di carne, una presa di pepe, un pezzo di cotenna di maiale, tre piccoli salamini ed uno spicchio d'aglio schiacciato, coprite e cuocete. Al punto di servire, fateci appena sobbollire 60 grammi di buon cacio grattugiato, digrassate e versate nella zuppiera.

58. **Zuppa alla Santè.**

Tagliate a filetti 50 grammi per sorte di rape, carote, patate, sedano, 10 foglie di verze con un

porro. Ponete in casseruola 60 grammi di burro, fate friggere i legumi rimestandoli di tratto in tratto, finchè si saranno ben asciugati, bagnateli con un litro e mezzo di brodo, unitevi una piccola manata di piselli o punte di asparagi, un pochino d'acetosa e cerfoglio tagliati a filetti, fateli bollire 40 minuti circa, disgrassatela e servitela con un po' di pane tostato con formaggio grattugiato.

59. **Trippa alla milanese.**

Si adopera la trippa di manzo, di vitello o di polmoni (corrada).

Si pone in casseruola 100 grammi di burro con 80 grammi di cipolla tagliata a dadini, la si fa friggere; quando ha preso colore si unisce 200 grammi di farina bianca, lasciate colorire anche questa, versandovi 3 litri di brodo, aggiungendovi un pochino di sedano tagliuzzato, un ramicello di erba salvia, 30 grammi di lardo pestato e due spicchi d'aglio; dopo 50 minuti circa d'ebollizione, passate il brodo dallo staccio in una casseruola nella quale vi metterete un chilo e mezzo di trippa di bue, tagliata a dadi o a papparelle, di già stata lavata e cotta nell'acqua. Mettetela nuovamente a bollire, unendovi una presa di pepe, 3 chiodi di garofano pestato, un pochino di salsa di pomidoro: salatela e lasciatela bollire adagio fino a compiuta cottura, disgrassatela bene e servitela con formaggio parmigiano.

Minestre asciutte e condite al grasso

60. **Paste al sugo.**

Le paste che comunemente si adoperano per fare minestre, così dette asciutte, sono i cannelloni, i

maccheroni, le lasagne, i vermicelli e quelle fatte in casa. Si cuociono nell'acqua con sale, mettendovele quando l'acqua stessa è a gran bollore; si ritirano dal fuoco, si fanno scolare, e accomodandole a strati in un piatto ad alte sponde, si condiscono di sugo di carne e buon formaggio parmigiano grattugiato.

Sarà bene scaldare al vapore dell'acqua bollente il piatto nel quale si vuol servire la pasta: tenendolo sulla pentola stessa in cui questa cuoce, poichè tali minestre facilmente si raffreddano.

61. **Lasagne alla genovese.**

Fate le lasagne tirando la pasta nel modo già indicato, ed invece di cuocerle nel brodo, cuocetele in acqua abbondante con poco sale, procurando che l'acqua riprenda in breve il bollore, dopo che vi avete gettata la pasta. Ritirate dal fuoco la caldaia estraetene le lasagne con una mestola bucherata, facendole ben sgocciolare; distendetele a suoli in un gran piatto, e conditele con sugo di vitello o di manzo e buon formaggio.

62. **Maccheroni alla napoletana.**

Quando sono cotti i maccheroni nell'acqua con sale, ritirateli dalla caldaia, fateli ben sgocciolare, accomodateli a strati in un gran piatto adattato e a mano a mano conditeli spargendovi sopra del buon cacio grattato e versandovi del sugo di manzo. Poi rivoltateli col cucchiaio e serviteli ben caldi.

63. **Riso al sugo.**

Pigliate del buon sugo di carne, mettetelo al fuoco in una casseruola, unitevi il riso, che avete prima

lavato e fatto sgocciolare, e rimestate col mestolo. Dopo alcuni minuti cominciate a versarvi del brodo bollente con un ramaiolo, e continuate così a mano mano che il riso se ne imbeve, finchè sia cotto e rimanga alquanto prosciugato, avvertendo di rimestare sempre, onde non si attacchi al fondo. Poco prima di ritirare dal fuoco questa minestra, aggiungetevi del formaggio grattato in abbondanza e un bel pezzo di burro e servitelo caldo.

64. **Risotto alla milanese.**

Ponete un po' di cipolla trinciata in una casseruola assieme ad un bel pezzo di burro ed alquanto midollo di manzo battuto: lasciate soffriggere, e quando la cipolla è rosolata, ritiratela col mezzo di una mestola bucherata, lasciando nella casseruola il solo unto. Gettatevi il riso, rimestate per qualche minuto, indi versate nella casseruola stessa a poco a poco del buon brodo bollente, che a tale scopo terrete pronto su altro fornello, e continuate a tramenare affinchè il riso non si attacchi al fondo. Quando sarà a mezza cottura, aggiungetevi un altro poco di burro, del buon parmigiano grattato, e, se volete rendere più squsito il vostro risotto, una salsiccia disfatta nel brodo e un pizzico di funghi secchi, lasciati prima rinvenire in acqua o brodo bollente. Infine, un po' prima di ritirarlo dal fuoco, mettetevi una piccola presa di zafferano in polvere, stemperato in un cucchiaio di brodo: rimestate ancora assai bene perchè tutto il riso prenda un ugual colore giallo, versatelo in una zuppiera e servitelo subito.

65. **Riso in cagnone.**

Si cucinano 100 grammi di riso con sufficiente sale; cotto che sia, si leva dall'acqua col mezzo di

una paletta, e quindi lo si pone in una zuppiera, a poco a poco, con burro fritto color oro, formaggio grattugiato. Si mescola e si serve.

66. **Risotto alla genovese.**

Tagliate una cipolla e un po' di prezzemolo, e fatene un soffritto in casseruola con un pezzo di burro; mettete in questo soffritto 3 ettogrammi di carne magra di vitello, tritata prima unitamente ad un poco di midollo di manzo; lasciate rosolare per 8 o 10 minuti, ed unitevi poscia un chilogrammo di riso, che avrete lavato e fatto sgocciolare. Tramenate il tutto con un mestolo, e dopo alcuni minuti cominciate a bagnare con brodo bollente, già preparato a parte, versandolo nella casseruola a poco per volta, a misura che il riso cuocendo se ne imbeve Quando poi il riso sarà a mezza cottura, metteteci un po' di sugo, un cervello di agnello, scottato nell'acqua bollente, e tritato minutamente, ed infine una presa di zafferano in polvere, sciolto in un cucchiaio di brodo, e due buone manciate di formaggio grattato; rimestate bene il tutto sino a che il riso è cotto.

67. **Agnolotti alla toscana.**

Con la mezzaluna tritate sottilmente un pezzo di carne fatta prima rosolare nel burro, mollica di pane inzuppata nel brodo, bietole già lessate e bene spremute, e cervello, regolando le dosi in modo, che la carne sia tanto in peso, quanto gli altri tre ingredienti presi insieme, e questi in porzioni eguali fra loro. Fatto il battuto, mettetelo in un tegame, aggiungetevi del buon formaggio grattato, un po' di ricotta, poco sale, droghe in polvere (senza pepe), e uno o due uova, secondo la quantità del battuto stesso; rimestate ben bene ogni cosa, finchè l'im-

pasto sia perfettamente assimilato, ed avrete così il ripieno che vi occorre.

Preparate allora la pasta, come è detto al n. 55, spianatela bene col matterello per formare le cialde o foglie, le quali tirerete più sottili che sia possibile; ed ogni volta che ne avrete fatta una, stendetevi subito sopra colla lama d'un coltello il ripieno sopra descritto, coprendone soltanto la metà della sfoglia, per potervi ripiegare sopra l'altra metà e chiudere così il ripieno, e finalmente tagliatene tanti mostacciuoli con apposita rotellina di metallo dentata. Formati e separati così i vostri agnolotti, accomodateli sopra una tovaglia in modo che non si tocchino fra loro, perchè non si attacchino, e lasciateli esposti all'aria fino al momento di cuocerli.

Mangiandoli in brodo si fanno cuocere come le altre minestre; per ogni 4 dozzine di agnolotti occorre un litro di brodo; se invece volete farli al sugo, li farete cuocere prima nell'acqua, gettandoveli a pochi per volta quando questa è in piena ebollizione; indi ne li ritirerete con una mestola bucherata per farli sgocciolare, e mettendoli a strati in un gran piatto, li condirete con buon parmigiano grattato e sugo di carne.

Tanto nell'acqua che nel brodo, si avrà cura che il liquido non cessi di bollire; perciò si manterrà un fuoco vivissimo; altrimenti gli agnolotti si aprirebbero, ed il loro ripieno si spanderebbe. Non si deve rimestarli in alcun modo, ma spingerli dolcemente verso il fondo della pentola con un mestolo quando cuocendo vengono a galleggiare. Dodici minuti d'ebollizione sono sufficienti.

68. **Cappelletti alla bolognese.**

Tritate minutamente della carne di pollo cotto, sia a lesso che arrosto, e del magro di maiale,

egualmente già cotto; mettete tale battuto in un tegame, unitevi uno o più uova, secondo la quantità della carne che avrete adoperato, un poco di ricotta, parmigiano grattato in abbondanza, e spezie, compresa un po' di noce moscata; rimestate ben bene il tutto, per assimilare l'impasto, e servitevene per ripieno di cappelletti.

Tirate le cialde di pasta, come è detto al N. 55, tagliatene tanti piccoli dischi servendovi di un bicchierino capovolto; mettete sopra ciascuno di questi dischetti un poco del ripieno suddetto, pigliandolo col manico di un cucchiaino; piegateli in mezzo onde chiuderne il ripieno; riunite ed attaccate insieme le due punte opposte, come per formare di ogni disco piegato un piccolo cono cavo, e rovesciando a questi esternamente il lembo all' interno avrete formati i così detti cappelletti. Un poco di pratica vi farà riescire speditissimi in questa bisogna.

I cappelletti si fanno cuocere al brodo, come gli agnolotti, e come quelli si lessano nell' acqua, si fanno scolare e si condiscono con sugo di carne e buon formaggio grattato, accomodandoli a suoli in un gran piatto adattato.

69. Battuffoli.

Fate una polenta alquanto dura, appena cotta ritiratela dal fuoco, ed a cucchiaiate disponetela entro un gran piatto, formando come tante polpette della grossezza d' un uovo, l' una vicina all' altra, finchè avrete compiuto il primo suolo, che tosto condirete con buon sugo di carne e di parmigiano grattato in abbondanza; continuate così sovrapponendo un suolo sull'altro finchè avete polenta, e servite ben caldo.

70. **Taglierini pasticciati.**

Si preparino le cialde di pasta come è detto al N. 55, si avvolgano su sè stesse, tagliandole trasversalmente con un coltello bene affilato, in modo da farne tante listerelle non più larghe di due millimetri; si avrà così fatti i tagliarini. Si facciano allora cuocere nel brodo, lasciandoveli bollire per 12 o 15 minuti; poi ritirateli con una mestola bucherata, fateli sgocciolare, ponendoli in una padella di rame con burro, sugo di carne, alcuni fegatini di pollo cotti nel sugo stesso e tagliuzzati, un tartufo sottilmente affettato e parmigiano grattato; si copre la padella con un testo di ferro, e si fanno grogiolare con fuoco sotto e sopra.

71. **Ravioli alla milanese.**

Levate la polpa ad un pollo cotto a lesso o meglio arrosto, tritolatela sottilmente e pestatela nel mortaio con 100 grammi di midolla di bue o grassa di rognone crudo, un cucchiaietto di brodo, 30 grammi di formaggio grattugiato, un po' di noce moscata, una presa di pepe, 60 grammi di mollica di pane inzuppata nel brodo e spremuta, 2 rossi d'uova con mostazzini, ed il tutto ben pestato ed amalgamato, passatelo allo staccio. Polverizzate di farina la tavola, rotolando la composizione in cordoni, fate la pasta d'uova, appianatela più sottile che potete, con un pennello da cucina, pennellatela metà con un uovo sbattuto ed un cucchiaio da bocca d'acqua, poi mettete su d'essa, in linea retta, tante piccole nocciuole del detto farsime, distante due centimetri una dall'altra, e quando la parte pennellata sarà coperta dalle suddette, volgete l'altra metà della pasta su di essa, comprimendola leggermente con un pannolino, affinchè si attacchino fra loro; allora

col ruotolino da ravioli, formate dei quadretti a fantasia.

Fateli cuocere tanto al brodo che al *consommé*.

Minestre asciutte di magro.

72. **Vermicelli all'acciugata.**

Fate cuocere i vermicelli coll'acqua bollente, che avrete prima salata; scolateli, e mettendoli in un piatto adattato, conditeli con parmigiano grattato e con alcune acciughe salate, le quali avrete prima pulite, privandole della lisca del mezzo, e disfatte con olio caldo.

73. **Gnocchi alla lombarda.**

Fate cuocere un chilo di patate; sbucciatele, schiacciatele e passatele per istaccio di crine; indi prendete mezzo chilo di farina bianca ed impastatela colle patate suddette, manipolando a lungo onde ottenere una pasta consistente ed uniforme, colla quale formerete i gnocchi. Lasciateli allora prosciugare un poco tenendoli esposti all'aria sopra una tovaglia di bucato; mettete intanto al fuoco una caldaia con molt'acqua, che salerete, e quando questa bolle gettatevi a poco per volta i gnocchi e fateli cuocere; poscia estraendoli dalla loro acqua, fateli sgocciolare e conditeli a suoli in un piatto adatto, cospargendoli di parmigiano grattato, e versandovi sopra in abbondanza del burro, che avrete prima fatto liquefare a parte e lasciato alquanto rosolare.

74. **Battuffoli al burro.**

Fateli come quelli descritti al N. 68, solo che invece di sugo di carne adoprerete per condirli del

burro fresco, non tralasciando il formaggio che mettere in abbondanza.

75. **Lasagne col pesto alla genovese.**

Fatele cuocere nell'acqua bollente, e poi toltele dalla pentola con una mestola bucherata, le metterete a suoli in un gran piatto, e le condirete col seguente pesto.

Pestate ben bene nel mortaio tre o quattro spicchi d'aglio ed alcune foglie di basilico: unitevi del cacio d'Olanda e del parmigiano, grattati e mescolati insieme; continuate a pestare ancora un poco, e stemperate poscia il tutto con olio fine in abbondanza. Al momento di servirvi di questo condimento, versatevi due o tre cucchiaiate di acqua bollente (di quella in cui avete fatto cuocere la pasta) agitate il miscuglio col cucchiaio, e condite le lasagne, sulle quali spargerete ancora del parmigiano grattato.

Delle minestre magre.

76. **Minestra di lenti, fagiuoli, ceci, ecc.**

Le lenti ed i fagiuoli, dopo averli scelti, metteteli a bagno nell'acqua tiepida almeno un paio d'ore; i ceci però, sarà bene lasciarli anch'essi nell'acqua tiepida un giorno per l'altro, involti e legati in un pezzo di tela, con una manata di cenere, perchè intenerisca no.

Ponete in un recipiente 60 grammi di burro, 30 d'olio d'olivo fino, una cipolla tagliata a dadi facendo friggere, finchè avrà preso bel colore, bagnate poi con due litri e mezzo di brodo di pesce od acqua fredda, mettendovi mezzo litro dei suddetti legumi

con due porri affettati, due ramicelli di sedano ed una presa di pepe, scopriteli e fateli bollire per due o tre ore circa, secondo la qualità del legume, indi sgrassateli, correggeteli di sale e serviteli.

Vi si possono aggiungere anche delle verze, dei spinacci od erbe. Sarà bene che ai fagiuoli, quando hanno dato un'ebolizione di 40 minuti circa, vi uniate mezzo litro d'acqua fresca, facilitando così la cottura.

77. **Altri brodi di magro.**

Preparate un soffritto di burro, cipolla, carota e sedano; aggiungetevi la quantità d'acqua necessaria e mettetevi a lessare il pesce prescelto, per esempio, un bel luccio, un carpio, ed anche più specie di pesci insieme. Fatto che sia il brodo, colatelo e servitene per minestre.

Si fa un eccellente brodo anche con soli gamberi; questi si scottano prima in acqua bollente, si tolgono loro le code (le quali si servono a parte, o si adoperano per guarnizione di pietanze magre) ed il rimanente si pesta nel mortaio e si fa rosolare con un pezzo di burro; indi si aggiunge l'acqua, un poco di cipolla, sedano, sale in proporzione, alcuni grani di pepe intero, e si lascia bollire un'ora e più, passando per ultimo il brodo a traverso un pannolino.

CAPITOLO VII.

Sughi ed Intingoli.

78. **Sugo semplice di pomidoro.**

Quando si hanno i pomidori freschi, si devono, per i bisogni della cucina, preferir questi alla conserva, la quale si prepara soltanto per farne uso nell'inverno ed in quei mesi in cui i pomidori non si trovano che a caro prezzo. Se ne ottiene il sugo semplice facendoli bollire per mezz'ora in pochissima acqua, e passandoli poi per istaccio; perciò si adopera un mestolo di legno con cui si premono ripetutamente, fiachè non rimanga sullo staccio che le buccie ed i semi. Se si vuole che il sugo riesca denso, bisogna gettar via la parte acquosa che passa per la prima. Si può rendere più saporito questo sugo rimettendolo al fuoco con un poco di brodo e qualche droga in polvere, e lasciandolo concentrare.

79. **Sugo di pomidoro.**

Pigliate i pomidoro ben maturi, tagliateli nel mezzo, metteteli senz'acqua in una casseruola con una carota e un poco di sedano trinciati, fate cuocere il tutto per circa tre quarti d'ora, e passate per istaccio premendo con un mestolo; indi, raccolto tutto il sugo, ponetelo nuovamente al fuoco in una casseruola con qualche cucchiaiata di brodo e fatelo concentrare sino al punto che vi aggrada.

80. **Sugo per condire minestre al brodo.**

Trinciate non troppo minutamente una cipolla, del sedano ed una carota; mettete il tutto al fuoco in una casseruola con burro e sale; lasciate soffriggere un poco, e indi aggiungete qualche pezzetto di carne cotta, un pizzico di funghi secchi (rinvenuti prima nell'acqua calda) un po' di sugo di pomidoro; lasciate così cuocere per un altro quarto d'ora, aggiungendo un poco di brodo per mantener l'umido, e finalmente passate il tutto per istaccio. Il sugo che si ottiene aggiungasi alla minestra quando essa è quasi cotta.

81. **Sugo per condire pietanze di grasso.**

Con burro e midolla di manzo, fate rosolare un pezzo di carne tagliato a pezzi, che salerete convenientemente; poi aggiungete un po' di prezzemolo, sedano carota, un poco di farina, funghi secchi rinvenuti prima nell'acqua calda, e pomidoro spezzati; fate cuocere per un buon quarto d'ora, indi versate nella casseruola mezzo bicchiere di vino bianco, e lasciate bollire ancora per alcuni minuti. Infine, aggiungete del brodo bollente e fate cuocere finchè la carne sia quasi spappolata. Allora versate il tutto sullo staccio, passate a forza servendovi d'un mestolo, ed avrete un sugo gustosissimo che servirà a condire molte pietanze.

82. **Sugo di vitello.**

Mettete al fuoco un pezzo di coscia di vitello in una casseruola con burro e grasso egualmente di vitello: salate convenientemente, aggiungete un

poco di cipolla trinciata e qualche pezzetto di sedano e lasciate rosolare la carne da tutte le parti, rivoltandola più volte e spruzzandola con vino bianco, poi unitevi un pizzico di funghi secchi, ammollati a parte in acqua calda e pomidoro, che avrete prima sbucciati, rotti a pezzetti e mondati dei loro semi (ed in mancanza di pomidoro servitevi di conserva); lasciate cuocere per un altro quarto d' ora; versate poi nella casseruola tanto brodo da ricoprirne la carne, aggiungete un pizzico di farina abbrustolita prima sur una lamiera di ferro, e lasciate così cuocere a fuoco lento, finchè la carne sia quasi disfatta ed il sugo alquanto concentrato. Allora passate per il colatoio di latta, procurando col mestolo di spappolare bene la carne; rimettete poi sul fuoco il sugo ottenuto per farlo scaldare, e servitevene per condire minestre asciutte e vivande a piacere.

83. **Sugo di manzo.**

Ponete in casseruola un pezzo di buona carne di manzo, sia nella coscia o nel culaccio, insieme con burro e midollo di ossa; salate a sufficienza, ed aggiungete una cipolla trinciata, sedano, poco prezzemolo, carota, pepe e alcuni chiodi di garofani; lasciate rosolar bene la carne rivoltandola da ogni parte; poi spruzzatela con un poco di vin bianco; unitevi del sugo o conserva di pomidoro, un pizzico di funghi secchi, che avrete lasciato rinvenire nell' acqua calda, e fate cuocere ancora per altri 15 o 20 minuti. Dopo versate nella casseruola tanto brodo da ricoprirne la carne, stemperatevi una cucchiaiata di farina, già abbrustolita, e lasciate concentrare alquanto l'umido. Separatelo allora dalla carne, e servitevene per condire minestre ed altre pietanze.

84. **Sugo di pesce per condire zuppe.**

Mettete del pesce minuto a cuocere con pochissima acqua, dandogli solo mezza cottura; poi ritiratelo dal suo brodo, ponetelo in una casseruola con soffritto d' olio e cipolla, salatelo, e quando avrà ben rosolato bagnatelo col brodo suddetto, aggiungendo anche un poco di conserva di pomidoro, due garofani ed un ramo di rosmarino. Lasciate così cuocere per un'altra mezz'ora, affinchè il pesce si disfaccia e l'umido si consumi alquanto: poi versate il tutto sullo staccio, e fate passare a forza premendo col mestolo. Se il sugo riescisse poco denso, potrete farlo concentrare riponendolo sul fuoco.

85. **Sugo di magro per paste asciutte.**

In due etti di burro fate rosolare una ventina di pinocchi, che poi ritirerete lasciando l' unto nella casseruola; mettete allora in questa una cipolla trinciata e un pizzico di sale, e lasciate soffriggere per 10 o 12 minuti. Dopo ciò aggiungete 50 o 60 grammi di funghi freschi tagliati a fette, il sugo di 5 o 6 pomidoro, ovvero conserva sciolta in poca acqua calda, e fate cuocere lentamente per mezz'ora; poi nettate due acciughe salate, togliendo loro la spina, disfatele con olio bollente e gettatele nella casseruola insieme coi pinocchi suddetti già rosolati, che avrete intanto pestati nel mortaio con un pizzico di farina. Rimestate il tutto, allungando con poco acqua, e lasciate poi concentrare a lento fuoco.

86. **Intingoli di noci.**

Mondate una ventina di noci, e pestatele nel mortaio insieme ad un pizzico di pinocchi, i quali avrete prima abbrustoliti sulla paletta. Tritate minutamente quattro spicchi d' aglio e un po' di prezzemolo; fatene un soffritto con olio; unitevi il pesto di noci e pinocchi, salate e lasciate ancora grogiolare un poco al fuoco; infine stemperate il tutto con altro olio ed una cucchiaiata d'acqua bollente, e servitevi di questo intingolo caldo per condire paste di magro.

87. **Intingolo di pomidoro.**

Lasciate rosolare in casseruola con olio una cipolla trinciata, aggiungete 5 o 6 pomidoro spezzati, sale in proporzione, e fate cuocere lentamente per circa tre quarti d' ora rimestando più volte. Passate poi per istaccio, e coll' intingolo ottenuto condite minestre ed altre pietanze.

88. **Intingolo di pomidoro con funghi.**

Tagliate sottilmente una cipolla, un poco di sedano e prezzemolo; ponete tutto in una casseruola con olio abbondante e sale: lasciate soffrigere per alcuni minuti e aggiungete poi sugo o conserva di pomidoro, funghi secchi ammollati ed un pizzico di farina. Fate finalmente concentrare l' intingolo a lento fuoco, e servitevene per condire paste asciutte al magro.

89. **Farina tosta per legare le salse.**

Ponete 100 grammi di burro in una casseruola, fatelo friggere con 80 grammi di farina a fuoco lentis-

simo, mestate di tra'to in tratto finchè avrà preso un color biondo oscuro, versandola poi in un vaso a vostra disposizione.

90. **Farina fritta in bianco per le salse.**

Fate come la precedente, solo che, appena fritta, levatela dal fuoco prima che prenda colore, servendovene per legar le salse bianche.

CAPITOLO VIII.

Salse.

91. **Salsa del diavolo.**

Ponete mezzo quintino d'aceto forte in casseruola con 4 grammi di pepe rosso di Caienna o di pimento, un cucchiaietto di salsa senape, ridotto a metà sul fuoco, amalgamatevi un quintino di salsa spagnuola, che diremo qui sotto, fatela bollire 10 minuti ed al momento di servirla mettetevi 15 grammi di burro crudo.

92. **Salsa spagnola grassa.**

Metà della farina tosta (N. 88) la farete sciogliere con un litro e mezzo di sugo; fatela bollire per un ora e mezzo circa, sgrassatela bene, versatevi mezzo bicchiere di Marsala secco, sobbollitela 10 altri minuti, poi spremetela con una salvietta in un recipiente.

93. Agliata.

Pestate nel mortaio alcuni spicchi d'aglio dopo averli sbucciati; aggiungete dell'olio fino, e col pestello comprimete girandolo intorno per stemperar bene l'aglio e ridurre l'intriso uniforme quasi come una crema.

Adoperasi pel pesce lesso, ed anche per condire erbaggi e legumi.

54. Salsa alla campagnuola.

Ponete per pochi momenti sulla brace accesa 6 grossi pomidoro, e appena sono caldi mondateli bene della buccia, che si staccherà facilmente; tagliateli in mezzo, fatene scolare la parte acquosa, togliete loro i semi, trinciateli non troppo minutamente e metteteli nella salsiera. Fate inoltre un battuto di basiglio, prezzemolo e due o tre spicchi d'aglio, tritando bene il tutto sul tagliere; unite questo battuto ai pomidoro suddetti, aggiungetevi anche un po' di scorza di limone grattata, sale e pepe in proporzione, e per ultimo versatevi sopra olio fino ed aceto, mescolando bene ogni cosa.

Questa salsa è gustosissima ed appetitosa, e si usa particolarmente col manzo a lesso; ma perchè riesca migliore bisogna prepararla 3 o 4 ore prima di servirla.

95. Senape ad uso mostarda.

Prendete della farina di senape, morbida e fresca, che sia d'un giallo cupo, oleosa e di gusto pungentissimo; mettetela in apposito vasetto e stemperatela con vino bianco che prima avrete fatto bollire con un poco di sale ed una cipolletta steccata con 4 garofani, e poi avrete colato attraverso un pan-

nolino per separarne la cipolla medesima. Sciolte dunque la senape, e ridottala alquanto densa, chiudete il vaso, perchè non perda della sua fragranza, e servitela con ogni sorta di lessi.

Alcuni stemperano la senape semplicemente con acqua tiepida, e vi aggiungono un po' di zucchero per renderla meno pungente.

96. **Senape ai capperi.**

Pestate nel mortaio un buon pugno di capperi, riducendoli come una pasta; passateli per istaccio di crino, mescolateli alla senape già stemperata come abbiamo detto sopra, e passate di nuovo per istaccio il tutto.

97. **Salsa alla veneziana.**

Prendete un ettogr. di prezzemolo, 25 grammi di capperi un piccolo cetriolo, 6 o 8 peperoni, mezzo scalogno, e 25 grammi di mollica di pane, che inzupperete bene nell'aceto e spremerete; mettete ogni cosa nel mortaio, pestate assai bene, passate per istaccio e stemperate finalmente il miscuglio con olio fino ed aceto, aggiungendo anche un poco di pepe e sale. Fatta così la salsa, che dovrà riescire densa come una crema la servirete con ogni specie di carni lessate, sia calde che fredde.

98. **Salsa di pomidoro.**

Tritate minutamente un po' di cipolla, basilico, prezzemolo e sedano; fate soffriggere il tutto con olio, e dopo alcuni minuti aggiungete alquanto sugo di pomidori lasciando cuocere ancora un poco.

Questa salsa si serve calda con ogni sorta di lessi, si di grasso che di magro.

99. **Acciugata.**

Dopo aver pulite e aperte le acciughe, e tolto loro la lisca del mezzo, mettetele in un tegamino con olio, e fatele scaldare al fuoco, intanto che con una forchetta le comprimerete in tutti i versi. Per tal modo, tosto che l'olio comincierà a soffriggere, le acciughe si saranno completamente disfatte.

Si condiscono le paste asciutte, il pesce lesso, le insalate, le uova sode, i legumi ed altre vivande, come vedremo in seguito.

100. **Acciugata composta.**

Preparate l'acciugata sopra descritta, unitela al sugo di pomidoro, fate soffriggere per alcuni minuti, e poi aggiungete un pugno di capperi, mescolando bene il tutto.

Questa salsa si adopera specialmente per condire il pesce a lesso, ma può anche servire per altre pietanze.

101. **Salsa alla borghese.**

Disfate con olio caldo quattro acciughe salate, come è detto al numero 99, mettetele nella salsiera, unitevi due spicchi d'aglio ed un pugno di prezzemolo, che avrete trinciati sottilmente, 30 grammi di biscotto grattato e passato per istaccio, ed infine aggiungete tanto aceto quanto ne occorre per ridurre la salsa alla densità di una polentina piuttosto liquida.

Questa salsa si adopera per il manzo a lesso.

102. **Salsa piccante.**

Togliete la lisca e pulite due acciughe salate, pestatele nel mortaio insieme ad alcuni pinocchi, cap-

peri, aglio, prezzemolo ed un poco di mollica di pane, inzuppata nell'aceto; passate il tutto per istaccio, stemperate con olio l'impasto ottenuto, aggiungete due cucchiaiate di aceto, nel quale avrete prima fatto sciogliere un po' di sale e servitevi di questa salsa per condire cavolfiore, fagiuolini in erba, pesci ed altre vivande.

103. Salsa piccante composta.

Pulite e togliete la lisca a due acciughe salate, che pesterete nel mortaio, ed aggiungete una manciata di prezzemolo, due spicchi d'aglio, 75 grammi di pinocchi, 25 grammi di capperi, due o tre tuorli di uova assodate, della mollica di pane inzuppata nell'aceto, la polpa di sei od otto olive di Spagna (o il doppio di olive nostrali conciate) e sale, che pesterete egualmente sino a ridurre il tutto ad una densa pasta uniforme. Passate allora questa allo staccio, aggiungetevi mezzo bicchiere di aceto ed un bicchiere di olio fino, e stemperate bene con un cucchiaio di legno.

Questa è la salsa con la quale si condisce il così detto *cappon-magro.*

104. Salsa bianca piccante.

Fate bollire nell'acqua o nel brodo un pugno di farina bianca in modo di formare una liquida farinata; unitevi l'acciugata, un pezzetto di burro, sale, spezie e l'agro di mezzo limone; lasciate bollire ancora per 3 o 4 minuti, e servite calda questa salsa con ogni sorta di lessi.

105. Salsa bianca per condire le uova.

Stemperate una cucchiaiata di farina bianca, con un bicchiere di latte, versandovelo a poco per volta ;

aggiungete un pezzo di burro, salate convenientemente, e ponete sul fuoco il miscuglio, che lascerete bollire lentamente, finchè siasi alquanto concentrato. Avrete così una salsa, della quale vi servirete mentre è calda per condire le uova affogate.

106. Salsa di ramolacci e ravanelli.

Mondate alcuni ramolacci, ritenendo solo la parte interna più tenera e più bianca; grattateli, metteteli in una salsiera con un poco di sale, e stemperate il tutto con aceto bianco, in guisa che la salsa riesca alquanto densa.

Se ne fa uso specialmente con i lessi di grasso.

107. Salsa di pomidori.

Fate friggere in una casseruola 50 grammi di tartufi o funghi affettati, bagnateli con 3 cucchiai di Marsala ed un bicchiere di salsa spagnuola; fateli bollire 8 minuti, poi passateli allo staccio; in un'altra casseruola amalgamate 10 grammi di burro crudo con un pugnetto di prezzemolo triturato ed il succo di mezzo limone.

È eccellente per costolette impanate e fritte, e per carni braciate.

108. Savore di noci.

Mondate alquante noci, togliendo loro il guscio e la pellicola: pestatele nel mortaio insieme ad un poco di mollica di pane inzuppata nell'acqua e due spicchi di aglio; aggiungete una presa di pepe, olio ed agro di limone, stemperando bene il tutto, e servite in salsiera, o sopra le vivande, secondo il gusto. Invece di agro di limone, si può adoperare dell'agresto, che in tal caso si spreme a parte e si cola per pannolino prima di unirlo alla salsa.

109. **Burro all'acciuga per crostini.**

Pulite sei acciughe salate, levando la lisca; pestatele nel mortaio, aggiungetevi 150 grammi di burro assai fresco, impastate il miscuglio agitandolo col pestello, e in fine passate per istaccio. Avrete così una specie di pasta che stenderete sopra crostini di pane per servirli come antipasti.

110. **Salsa agro-dolce.**

Mettete in un bicchiere dello zucchero in polvere, due terzi di altezza del bicchiere medesimo. Mettete poi in un tegamino 30 grammi di pinocchi, altrettanto di uva passolina e mezza tavoletta di cioccolata, che avrete prima grattata, aggiungete allora l'aceto inzuccherato contenuto nel bicchiere tramenate sul fuoco per fargli alzare il bollore

Questa salsa si unisce alle vivande cotte in umido versandovela alcuni minuti prima di ritirarle dal fuoco. Si adopera specialmente colla selvaggina, come lepre, coniglio, cinghiale, ecc.

111. **Salsa maionese.**

Con un mazzetto di fuscelli sbattete due tuorli di uova, col sugo di un limone e sale necessario, ed aggiungete a poco a poco mezzo bicchiere di olio fino. Quando il composto sarà assai spumante passatelo al fuoco in una piccola casseruola continuando a sbattere, ed appena comincia a condensarsi versatevi a goccia a goccia un poco di aceto, sbattendo sempre, badando di non lasciare troppo sul fuoco, la salsa, perchè l'uovo non si rappigli. Serve a condir pesci, uova ed erbaggi a lesso.

112. **Salsa verde alla provinciale.**

Fate cuocere una quantità di spinaci, mettendoli al fuoco con giusta dose di sale, senz'acqua, dopo averli lavati ed un poco sgocciolati, perchè cuocendo producono essi stessi una quantità d'acqua; poscia spremeteli, pestateli, passateli allo staccio, e rimetteteli in casseruola con un pezzo di burro, latte in proporzione ed un poco di farina. Lasciate condensare a fuoco lento, e servitevi di questa salsa per condirne uova affogate, pesce, lesso od altro.

113. **Bechemelle.**

Mettete in casseruola 80 grammi di farina bianca, fatela sciogliere al fuoco, appena comincierà a friggere, amalgamatevi due quinti circa di latte e continuate a rimestare finchè abbia subìta l'ebollizione; ottenuta così una poltiglia aggiungetevi una presa di sale, un'altra di pepe ed un grammo di noce moscata grattugiata; fatela bollire 5 o 6 minuti, servendovene al bisogno.

114. **Salsa alla cacciatora.**

Mescolate insieme un bicchiere di vino bianco, altrettanto brodo, il sugo d'un limone, una manciata di pane grattato, due cucchiaiate di olio, un poco di cipolla e di prezzemolo trinciati, una foglia di alloro, sale, pepe e noce moscata grattata; fate bollire il tutto per alcuni minuti, ed avrete una salsa che, come la precedente, potrete adoperare con la selvaggina, unendovela alcuni istanti prima di ritirare dal fuoco la selvaggina stessa, già cotta a parte in casseruola.

115. **Salsa al salmì.**

Pigliate le interiora di una beccaccia, o di beccaccini, o di allodole, o di tordi cotti arrosto, togliendone però l'ultimo budellino che resta vicino all'ano; aprite i ventricoli per accertarvi che non contengano cibi cattivi e puzzolenti, i quali in tal caso getterete via, lasciando invece il ginepro e tutto ciò che non sia disgustoso; mettete queste interiora nel mortaio insieme alle teste degli stessi volatili, due spichi di aglio, un poco di scalogno, cipolla, e o 4 garofani, due foglie di salvia e alcuni granelli di ginepro: pestate assai bene il tutto, bagnate con qualche cucchiaiata di brodo, e passate per colatoio. Mettete allora questo sugo al fuoco in una casseruola con un bel pezzo di burro, mezzo bicchiere di vin bianco e spezie; lasciate condensare alquanto e legate con un poco di pan grattato.

Si usa stendere questa salsa su crostini di pane, e contornarne la cacciagione.

Salse fredde internazionali.

116. **Salsa alla tartara.**

Fatta una salsa maionese unitevi un pugno di capperi, uno di prezzemolo, un cetriolo nell'aceto, uno spicchio di scalogni, triturati finalmente e due centigramma di pimento. È eccellente per carni e pesci freddi e cotti alla gratella.

117. **Salsa verde alla borghese.**

Triturate 100 grammi di prezzemolo con una fetta di cipolla, uno spicchio d'aglio o scalogno ed un

cetriolo o peperone nell'aceto, poneteli nella salsiera, conditeli con una presa di sale, altra di pepe in polvere, un mezzo bicchiere d'aceto ed un po' di olio fino.

118. Salsa fredda alla maggiordomo.

Per ottenere tale salsa non avete che amalgamare 25 grammi di burro con una presa di sale, una di pepe bianco in polvere, il sugo di mezzo limone ed un pizzico di prezzemolo triturato. Serve generalmente per le carni e pesci cotti alla graticola.

119. Senape inglese.

Prendetene 100 grammi, fatela sciogliere a poco a poco con un po' di vino bianco secco od acqua, una cucchiaiata d'aceto ed una presa di sale, in modo da formarne una salsa nè troppo molle, nè troppo densa.

120. Salsa di radica forte.

(*Kreen*).

Raschiate, lavate e grattuggiate una grossa radice di radica forte, ponetela in una scodella con una presa di sale, 30 grammi di zucchero in polvere ed un po' di mollica di pane grattugiata, bagnandola poi con dell'aceto bianco, mischiatela bene per formare una salsa non troppo molle nè troppo densa, e servitela. Quelli a cui non piacesse il dolce, tralascino lo zucchero.

121. Burro d'acciuga.

Amalgamate 30 grammi di burro crudo con una acciuga salata, lavata e passata allo staccio, ovvero un cucchiaino d'estratto di acciughe con mezzo li-

mone e una piccola presa di pepe in polvere servendovene per pesci e carne cotti alla graticola.

122. **Salsa olandese.**

(*Holländisch sauce*).

Mettete in una casseruola 3 tuorli d'uova col sugo di mezzo limone, una presa di sale, una di pepe bianco in polvere, un cucchiaio da caffè di senape e 60 grammi di burro, sbattete il tutto a fuoco lento e vi riuscirà una salsa leggiera e di buon gusto.

123. **Salsa menta.**

(*Mint sauce*).

Prendete 60 grammi di foglie verdi di menta peperita, trituratela sottilmente, ponetela in una salsiera con 25 grammi di mollica di pane inzuppata nell'aceto bianco passata allo staccio, 50 grammi di zucchero in polvere, una presa di sale e 6 cucchiai d'aceto bianco non troppo forte. È una salsa eccellente per carni cotte allo spiedo.

CAPITOLO IX.

Guarnizioni.

124. **Guarnizione di funghi.**

Formate con prezzemolo, cipolla e mezzo spicchio d'aglio un battuto; mettetelo al fuoco in casseruola con un pezzo di burro, lasciate soffriggere un poco, unitevi i funghi, che avrete prima puliti e tagliati a fette, ed un pizzico di farina; voltate e rimestate

col mestolo per circa 10 minuti, versatevi poi un poco di brodo ed altrettanto vino bianco, lasciate cuocere lentamente per un'ora, e aggiungete sugo o conserva di pomidoro, o meglio sugo di carne, sale in g usta dose, e poco pepe, lasciando finir di cuocere.

125. Guarnizione di tartufi.

Fate un soffritto di cipolla, poco aglio e prezzemolo ben tritati, ponendo il battuto al fuoco in una casseruola con burro ed olio a parti eguali; unite a questo soffritto i tartufi, dopo averli mondati ed affettati sottilmente; aggiungete sale, pepe e poche spezie, e appena i tartufi avran cominciato a prendere il caldo, versatevi sopra un poco di vin bianco, in cui avrete stemperato un po' di farina. Lasciate cuocere lentamente rivoltando sovente, e quando l'umido è condensato ritirate dal fuoco e versate il condimento sulla vivanda che volete guarnire.

126. Guarnizione di cipollette.

Prendete le cipolline che vi occorrono, scegliendole tonde e molto piccole; mondatele, tenetele per mezz'ora in acqua fresca, fatele rosolare leggermente in casseruola con burro e sale; aggiungete un poco di sugo di pomidoro, o semplice brodo, e lasciate finir di cuocere.

127. Guarnizione di patatine.

Pigliate delle patatine, scottatele nell'acqua bollente, per toglier loro la buccia, e mettetele a rosolare al fuoco col burro e sale necessario, avvertendo di rimuoverle di frequente con un cucchiaio, perchè

non attacchino al fondo della casseruola, e prendano tutte un egual colore. Prima di ritirarle dal fuoco, aggiungetevi un poco di prezzemolo minutamente tritato e servitevi poi di questa guarnizione per contornare lessi ed arrosti.

128. **Spinaci al burro.**

Togliete le coste agli spinaci, lavateli nell'acqua fresca, e dopo averli un poco sgocciolati, metteteli al fuoco in una pentola, che lascerete coperta perchè cuociano in forza del vapore stesso ch'essi producono. A mezza cottura ritirateli, spremeteli bene, e rimetteteli al fuoco in una casseruola con un pezzo di burro e sale in proporzione; aggiungete un pugno di pinocchi e uva passolina, lasciate compiere la cottura, rimestando più volte, e servitevi di questi spinaci come guarnizione per lessi ed altre pietanze.

129. **Spinaci alla crema.**

Si devono fare come quelli al burro, solo che, dopo averli lasciati soffriggere un poco col burro, invece dei pinocchi e dell'uva passolina, vi metterete mezzo bicchiere di fior di latte (panna), nel quale avrete prima stemperato un pizzico di farina. Allora rimestate, lasciate cuocere ancora per mezz'ora a lento fuoco, e servitevi di questa guarnizione per contornare lessi, uova assodate, ed altro.

130. **Guarnizione alla giardiniera.**

Mondate dei navoni, del sedano e carote, e tagliateli a listarelle; unitevi dei fagiuolini in erba, e fate cuocere il tutto nell'acqua con giusta dose di

sale. Poco prima che questi ortaggi siano cotti completamente, ritirateli dall'acqua, fateli sgocciolare, poneteli in casseruola con un poco di brodo o di sugo di carne, aggiungete alcuni peperoni e cetriuolini conciati nell'aceto (num. 4 e 5), questi pure tagliati a listerelle, capperi, e lasciate che si alzi un altro bollore. Anche questa guarnizione è buona per contornare il lesso.

131. Guarnizione di fagiuoli.

Fate bollire dell'acqua, gettatevi dentro dei fagiuoli capponi, che farete cuocere lentamente, salandoli solo quando sono quasi cotti; ritirateli, fateli sgocciolare, e guarnitene pietanze in umido.

Quando sono cotti si può farli grogiolare in casseruola con un pezzo di burro o sugo di carne.

132. Patate machées.

Fate cuocere a lesso le patate che vi occorrono, sbucciatele mentre son calde, e pestatele per bene a poco per volta in un mortaio. Bagnate poi con un po' di brodo la pasta così ottenuta, passatela per istaccio, e mettetela in casseruola a bagnomaria; aggiungendovi un poco di burro e sale necessario. Tramenate bene il tutto, e guarnitene lessi di grasso.

Invece di brodo si potrebbe adoperare latte; ma in tal caso è bene avvertire che nella calda stagione le patate diverrebbero in breve acide.

133. Purée di cipolle.

Fate soffriggere con burro e spezie delle cipolle tagliate a pezzi, finchè sieno alquanto rosolate; ba-

gnate allora con alcune cucchiaiate di brodo, o meglio *consommé*, ed anche sugo di carne se ne avete: aggiungete tre o quattro tuorli di uova assodate, e del pane fritto nel burro; schiacciate e stemperate bene il tutto; lasciate restringere l'umido e passate il composto per istaccio. Se fosse troppo denso, potreste diluirlo con altro poco di brodo.

134. **Guarnizioni di lenti.**

Fate cuocere a lesso le lenticchie, mettetele colla loro acqua in una casseruola, nella quale sia preparato un soffritto con burro e cipolla trinciata; salate e lasciate finir di cuocere.

Non bisogna però far lessare le lenticchie con troppa acqua, poichè esse al termine della cottura devono rimanere quasi all'asciutto: piuttosto, se l'umido venisse loro a mancare troppo presto, si aggiungerà un po' di brodo bollente.

135. **Purée di carote.**

Dopo aver pulite una quantità di carote, tagliatele a pezzetti e mettetele al fuoco in casseruola con burro ed un poco di cipolla trinciata; quando siano abbastanza rosolate, bagnatele con brodo bollente, e lasciate finir di cuocere a fuoco moderato. Versate allora il contenuto della casseruola nel mortaio, pestate, poi passate per istaccio, ed otterrete una densa poltiglia, che rimetterete al fuoco, sciogliendola con del buon sugo di carne, e lascerete concentrare fino a giusta consistenza.

136. **Purée di lenticchie.**

Fate cuocere delle lenticchie secche o fresche, come credete, con acqua, sale e un po' di prezzemolo, o di sedano, o carota e cipolla; ritiratele dal

fuoco, lasciatele sgocciolare, pestatele a poco per volta nel mortaio insieme ad una fetta di pane già fritta nel burro; passate il tutto per istaccio; diluite con un poco di brodo buono o sugo di carne, e rimettete il composto al fuoco per farlo alquanto concentrare, badando di tramenare col mestolo perchè non abbia ad attaccare e prendere il bruciaticcio.

137. **Purée di piselli.**

Fate cuocere a lesso nel brodo, od in semplice acqua con sale, quella quantità di piselli secchi che vi abbisognano, unendovi un mazzetto di erbe odorose, sedano, prezzemolo, una carota, una cipolla e qualche garofano. Quando i piselli sono ben cotti, scolatene l'acqua, ritirate il mazzetto di erbe, la cipolla ed i garofani; passate i piselli per istaccio, dopo averli pestati nel mortaio insieme ad una fetta di pane già fritta nel burro; diluite con brodo o sugo di carne la specie di poltiglia che avrete ottenuta, rimettendola al fuoco in una casseruola per farla alquanto restringere.

138. **Purée di fagiuoli.**

La si fa come il *purée* di lenti, o come quello di piselli, adoperando fagiuoli freschi o secchi invece dei detti legumi. Questi *purée* si adoperano per guarnizioni di varie pietanze.

139. **Gelatina dorata.**

Ponete in casseruola un chilogramma di manzo nella parte muscolosa, senza grasso, tagliata in tre o quattro pezzi; una vecchia gallina od un gallo

egualmente spezzati; due zampetti di vitello ben puliti e spaccati in mezzo pel lungo, ed un pezzo di guancia pure di vitello. Fate rosolare un poco il tutto con grasso di manzo battuto, sale, una cipolla intiera, del sedano, carota e prezzemolo; bagnate con un poco di acqua bollente e lasciate ancora rosolare per qualche minuto; aggiungete poi 4 litri di acqua egualmente bollente, e lasciate cuocere a fuoco lento per 5 o 6 ore, perchè il liquido si riduca alla metà. Allora colate a traverso un pannolino l'umido che rimane; mettetelo nuovamente al fuoco in una pentola e fatelo bollire; sbattete intanto due chiari d'uovo e versateli nella pentola medesima, rimestando speditamente per alcuni minuti; ritirate il recipiente dal fuoco, schiumate e digrassate il liquido, e finalmente passatelo di nuovo per pannolino, facendolo colare dentro una forma a vostro talento, per lasciarvelo condensare raffreddando.

In luogo di versare questa gelatina in una forma, si può versarla subito sulla pietanza fredda che volete guarnire, lasciandovela raffreddare sopra.

140. Gelatina bianca.

Con 4 litri d'acqua fate bollire un chilo di manzo nella parte muscolosa, una vecchia gallina od un gallo, e due zampetti di vitello, il tutto fatto a pezzi; salate a dovere, schiumando e digrassando il brodo quando occorre, ed aggiungendo una piccola cipolla intera steccata con due o tre garofani. Quando avrà bollito per circa 6 ore a fuoco lento, colate il liquido a traverso un pannolino, mettetelo nuovamente al fuoco in una casseruola, ed appena abbia ripreso il bollore, mettetevi due chiari d'uovo che avrete prima sbattute, e per alcuni minuti ri-

mestate con prestezza; lasciate poi ristringere l'umido mantenendo la casseruola sul fornello, e di quando in quando provate a versarne qualche goccia sur un piatto, per vedere se raffreddando prende consistenza; il che verificatosi ritirate dal fuoco la casseruola, passate una seconda volta il liquido per un pannolino, e lasciatelo raffreddare in una forma o sopra la pietanza fredda che volete guarnire.

141. Gelatina al limone.

Per 4 o 5 ore fate cuocere tre zampetti di vitello ben puliti e spaccati in mezzo pel lungo, unitamente ad un grosso limone fresco tagliato a spicchi, in una pentola con tre litri di acqua a giusta dose di sale, schiumando quando occorre, e facendo bollire lentamente. Colate il liquido, per seperarne i zampetti ed il limone, rimettetelo al fuoco in una casseruola, e quando avrà ripreso il bollore, chiarificatelo gettandovi dentro due chiari di uovo sbattuti e rimestando speditamente per pochi minuti. Dopo ciò lasciate che il liquido si consumi alquanto sul fuoco; poi passatelo per pannolino, e lasciatelo raffreddare in una forma o sulla pietanza, come già si disse.

141. Guarnizione di fegatini.

Pigliate una dozzina di fegati di pollame, infarinateli intieri e metteteli al fuoco in una casseruota con burro, prezzemolo, cipolla, sale e poco pepe; fate soffriggere un poco, bagnate con brodo bollente e un po' di vino bianco, e lasciate cuocere finchè l'umido si è alquanto concentrato, aggiungendo per ultimo qualche cucchiaiata di sugo di carne. In mancanza di questo potrete adoperare sugo

di pomidoro; ma allora, invece di aggiungerlo per ultimo, lo metterete insieme al brodo, lasciando poi concentrare a lento fuoco l'intingolo, che vi servirà per guarnire pietanze in umido.

143. **Guarnizione di rigaglie.**

Fate cuocere nel sugo di carne creste e granelli di galletti, fegati di pollame e uova non nate; mettendovi un po' di sugo di limone.

In mancanza di sugo di carne, farete cuocere le rigaglie in un soffritto di cipolla trinciata e burro, aggiungendo dopo pochi minuti, brodo, sugo di pomidoro, sale, pepe e poche spezie. Poi concentrato l'intingolo, vi spremerete un po' di limone e lo ritirerete dal fuoco.

144. **Guarnizione alla minuta.**

Scottate nell'acqua bollente alcune animelle di agnello o di capretto, oppure un'animella di vitello; tagliatele a pezzi non troppo piccoli; prendete schienali di manzo (midollo spinale), creste e granelli di galletti, fate rosolare il tutto con burro e poca cipolla trinciata; bagnate con un po' di brodo e vin bianco; salate secondo il bisogno; lasciate cuocere per un quarto d'ora: poi aggiungete sugo di pomidoro, e fate concentrare l'intingolo, che potrete anche aromatizzare con qualche droga, spremendovi in ultimo un po' di limone.

In luogo del sugo di pomidoro si può stemperare un po' di farina nel brodo che si adopera per questo intingolo, prima di versarlo nella casseruola.

CAPITOLO X.

Lessi di grasso e di magro.

145. **Manzo a lesso.**

La carne di manzo ci dà un lesso gustosissimo, da preferirsi ad ogni altro; si deve però cercare che sia tagliata in un sol pezzo compatto, e che non abbia cartilagini. Il tempo necessario per una giusta cottura non si può determinare con precisione, perchè dipende dalla qualità della carne.

146. **Lesso di vitello.**

Le parti che si prestano meglio per fare un buon lesso sono: il petto, la coscia ed il culaccio. Se si vuol cuocere insieme carne di manzo e di vitello, si deve badare di mettere nella pentola prima la carne di manzo, e quando questa è a mezza cottura, aggiungere quella di vitello, che ordinariamente cuoce in meno di due ore.

147. **Lingua di vitello a lesso.**

La si fa cuocere come il manzo, la si spela e la si serve con qualche salsa piccante.

148. **Zampetti e cotenne di maiale a lesso.**

Con acqua bollente pulite gli zampetti e le cotenne, e poneteli a cuocere in sufficiente quantità di acqua, con una cipolla steccata e due garo-

fani; salate secondo il bisogno, e quando il tutto è ben cotto, ritiratelo dal suo brodo, e servite caldo con qualche salsa piccante o con mostarda di senape.

149. **Testa di maiale a lesso.**

Si fa cuocere come gli zampetti; ma quando è a mezza cottura la ritirerete dalla pentola, e messala sul tagliere la disosserete, aiutandovi con un coltello e procurando di non spezzare nè deformare la testa, che rimetterete nel suo brodo per farla finir di cuocere a lento fuoco. Si serve con mostarda di senape o con salsa piccante.

150. **Tacchino a lesso.**

Dopo aver pelato e sbarazzato delle sue interiora il tacchino, lo si esponga per un momento alla fiamma par bruciare la peluria; poi lo si lavi nell'acqua fresca, lo si faccia sgocciolare, e lo si metta a lessare in una quantità di acqua con giusta dose di sale.

La femmina del tacchino, se è giovane, si deve preferire al maschio.

151. **Tacchino alla storiona.**

Quando avete pulito per bene il tacchino, copritelo sopra e sotto con quattro fette di prosciutto, ed ai lati 2 foglie di alloro e 4 fette di limone; poi cospargetelo con qualche pezzetto di macis, e così preparato, avvolgetelo diligentemente in una salvietta di bucato, cucendovelo strettamente. Mettetelo allora a cuocere in una pentola con acqua sale, cipolla, prezzemolo, sedano, carota e mezzo li-

tro di vin bianco, e quando è cotto ritiratelo dalla pentola, lasciatelo raffreddare nella medesima salvietta, svolgetelo, per servirlo così freddo, in un gran piatto con guarnizione di gelatina.

152. **Cappone a lesso.**

Prendete un bel cappone, o un bel pollo grasso, che abbia la pelle bianca; levategli le interiora, lavatelo bene, e mettetelo a cuocere in una pentola con acqua sufficiente e sale, nel brodo in cui sia già stato a cuocere il manzo, aggiungendovelo in tal caso circa un'ora prima che questo sia completamente cotto, se volete servire insieme, manzo e cappone o pollo.

Lessi di magro.

153. **Lesso di pesce.**

Per far cuocere i pesci a lesso, massime quelli grossi, si adopera un apposito recipiente, detto *pesciaiuola*, che ha la forma di una casseruola molto oblunga, munita di un doppio fondo mobile bucherata, che serve per sollevare il pesce quando è cotto ed estrarlo dal suo brodo senza romperlo. Si prendono i pesci prescelti, si toglie loro le squame, raschiandoli colla lama di un coltello dalla coda verso la testa; si sbarazzano delle branchie e delle interiora, badando di lasciar loro il fegato e l'ovaia; si lavano, si adagiano sul fondo della pesciaiuola con cipolla, sedano, rosmarino e prezzemolo; si ricoprono di acqua fresca, si sala e si pone al fuoco.

Si fa cuocere il pesce anche semplicemente con acqua e sale, quando non si debba adoperare il suo brodo. In un modo o nell'altro, cotto che sia il pesce, si ritira dal fuoco la pesciaiuola, che lasciasi così in disparte almeno per un quarto d'ora, e se ne estrae poi dilgentemente il pesce, che adagiato sur un piatto oblungo, si serve caldo o freddo a piacere, contornato solo di prezzemolo fresco, perchè così ognuno se lo condisca nel proprio piatto con olio, sale, pepe e limone, o con qualche salsa servita a parte.

154. **Aragosta.**

Per far cuocere a lesso l'aragosta, le si lega la coda ripiegata contro il ventre e la si fa cuocere nell'acqua bollente, in modo che sia interamente immersa. Non si sala l'acqua perchè essa non penetra il guscio dell'aragosta, che si sala a piacere quando si condisce. Si deve pure guardare che nessua delle gambe sia spezzata e che il guscio sia rotto in qualche parte, perchè cuocendo l'aragosta perderebbe molto del suo sugo. Se vi fosse qualche mutilazione si ottura l'apertura con carta soppesta.

Occorrono tre quarti d'ora d'ebollizione per cuocere una grossa aragosta: per quelle più piccole basta mezz'ora. Quando è cotta, la si ritira dall'acqua, la si apre in mezzo pel lungo con un coltello robusto dal mezzo della schiena al mezzo del ventre, si toglie la vescichetta dallo stomaco, (di solito piena di grossa sabbia) ed il budellino che da questo va fino al foro dell'ano, e la si serve così aperta in un piatto, calda o fredda a piacere condita con olio, limone, sale e pepe, ed anche, se piace, con alcuni capperi.

155. Legumi diversi a lesso.

I fagioli d'ogni qualità, i ceci e le fave sono i legumi che comunemente si mangiano a lesso, si mettono ad acqua fredda con sale, e si fanno cuocere per parecchie ore. Le fave ed i ceci, se sono secchi, si devono tenere nell'acqua almeno per 12 ore prima di farli cuocere; anzi i ceci, per quanto si facciano ammollare e per prolungata cottura che si dia loro, rimangono quasi sempre duri se non si mette nell'acqua in cui cuociono due cucchiaiate di cenere chiusa in un pannolino molto fitto.

Questi legumi si servono di preferenza caldi, e si condiscono con olio, limone o aceto, secondo i gusti, sale e pepe. Trattandosi di fagiuoli, sono più appetitosi unendo al condimento due acciughe salate, disfatte nell'olio.

156. Erbaggi a lesso.

Gli asparagi, i fagiuoli, le zucche, i broccoli, i cavoli neri, i cavolfiori, la cicoria o radicchio, le bietole, gli spinacci, i talli di rape, i fagiuoli in erba, i cardoni, le radici di scorzonera, l'indivia, ecc., sono tutti ortaggi che si mangiano anche a lesso, conditi ad uso insalata o diversamente, Generalmente dopo averli mondati secondo la loro specie e lavati, si fanno cuocere nell'acqua bollente, fanno solo eccezione gli spinacci e le bietole, che si possono mettere al fuoco anche senz'acqua bastando quella che le erbe stesse abbondano cuocendo, purchè tengasi coperta la pentola per impedire un'abbondante evaporazione.

Gli asparagi si mozzano un poco dalla parte del bianco e si fanno cuocere legati a mazzi.

Il tempo necessario per cuocere ciascuno de' sud-

detti ortaggi varia a seconda della loro durezza; si giudica pero del conveniente grado di cottura di essi premendoli fra due dita od assaggiandone.

I talli di rape, gli spinacci, le bietole, dopo che sono cotti si devono gettare nell'acqua fredda, lasciarveli per circa un quarto d'ora, e spremerli molto bene. L'indivia e il radicchio si possono spremere appena tolti dall'acqua in cui sono cotti. I cavoli, i broccoli, i fagiolini in erba, i carciofi ecc. si fanno solo sgocciolare.

Riguardo al modo di servire questi diversi ortaggi, abbiamo già detto sopra che si usa condurli come l'insalata, cioè con olio, aceto, sale e pepe; tuttavia gli asparagi da molti si preferisce condirli con burro liquefatto e parmigiano grattato. I broccoli ed i cavoli neri si usa servirli anche con fette di pane abbrustolite, stropicciate con aglio ed inzuppate poi nell'acqua stessa in cui si son fatti cuocere i cavoli; queste fette si accomodano in un piatto, e sopra di esse si distendano i cavoli od i broccoli.

CAPITOLO XI.

Erbaggi, Funghi e Legumi.

157. **Cipollette alla francese.**

Scegliete delle cipolline bianche, tonde e piccole: tenetele un poco nell'acqua fresca, sgocciolatele e mettetele al fuoco, in una casseruola con un pezzo di burro, sale ed un pizzico di farina. Quando avranno leggermente rosolato, aggiungete un poco di vino bianco, pepe e noce moscata grattata, e fate finire di cuocere lasciando concentrare il liquido. In ul-

timo vi si può unire un poco di *consommé* od alcune cucchiaiate di sugo di carne.

158. **Pomidori alla casalinga.**

Scieglıete i pomidori non troppo maturi; tagliateli in mezzo, togliete loro i semi, fatene scolare la parte acquosa, ed accomodateli in una tegghia adagiandoveli colla loro parte convessa di sotto; poi spargetevi sopra dell'aglio, origano e prezzemolo tagliati minutamente, sale, pepe, formaggio parmiggiano grattato, e olio in quantità sufficiente. Preparati così i vostri pomidori, mandateli al forno, o fateli cuocere in casa con fuoco di brace sotto e sopra.

159. **Pomidori alla gratella.**

Prendete una dozzina di bei pomidori maturi e lisci, levate una sola fettina alla superficie, schiacciateli leggermente senza romperli facendone uscire i semi e l'acqua, poneteli su di un piatto e conditeli d'olio, sale, pepe ed un pizzico di prezzemolo triturato, 12 minuti prima di servirli, esponeteli sulla gratella e fateli cuocere d'ambe le parti servendoli su d'un piatto ben caldo.

160. **Carote al burro.**

Prendete carote non troppo piccole; mondatele raschiandole e tagliando loro l'estremità: fatele cuocere un poco con acqua e sale; ritiratele con una mestola bucherata, tagliatele in mezzo per lungo e per traverso, e mettetele in una casseruola con un bel pezzo di burro, sale e pepe Lasciate così soffriggere lentamente, rivoltando con diligenza, e dopo dieci minuti aggiungete due o tre cucchiaiate di

brodo, in cui avrete stemperato un pugno di farina. Un po' prima di ritirarle dal fuoco, spargetevi un poco di cannella in polvere e spremetevi del sugo di limone.

161. **Spinaci al sugo.**

Ponete in casseruola 50 grammi di burro; appena fritto, mettetevi gli spinaci, tritturati, rimovete di tratto in tratto per 10 minuti, poi mettetevi un cucchiaio di farina bianca, bagnate con un quintino circa di buon sugo, una presa di pepe, sale e fate sobbollire per 10 minuti.

164. **Spinaci di magro alle uova.**

Mondate gli spinaci, lavateli e fateli cuocere, spremeteli, metteteli in una casseruola con burro e sale in proporzione, lasciate soffriggere per circa un quarto d'ora, versatevi due o tre uova sbattute, a cui avrete unito del parmigiano grattato ed un poco di maggiorana. Rivoltate bene con un mestolo, procurando di non far rialzare il bollore, perchè l'uovo non si rappigli, e ritirate tosto dal fuoco i vostri spinaci, che servirete con crostini di pane fritti nell'olio.

162. **Spinaci alla massaia.**

Fate soffriggere dell'olio in una casseruola dove rosoleranno un pugno di pinocchi, ed aggiungete gli spinaci già lessati e spremuti, due spicchi di aglio trinciati, un pizzico di uva passola, e sale in proporzione. Cuoceranno così per circa mezz'ora, rimestando più volte, e servirete con crostini di pane fritti.

164. **Spinaci trifolati.**

Cuocete e spremete gli spinaci come si è già detto; trinciateli grossamente, e metteteli in una casseruola con olio, aglio sale e poco pepe. Lasciateli così soffriggere per 15 o 20 minuti, rivoltando spesso, e serviteli caldi.

165. **Broccoli strascinati.**

Fate cuocere i broccoli, già prima nettati e tagliati a quarti, lasciateli sgocciolare, rimetteteli al fuoco in una casseruola con alquanto grasso di arista e lasciateli così soffriggere per mezz' ora, tramenandoli più volte perchè possano incorporare tutto l'unto. Non occorre salare perchè il grasso dell'arista dovrebbe essere già salato abbastanza; se ciò non fosse, si potrebbe correggere il difetto dopo assaggiati i broccoli.

166. **Cavolfiore alla siciliana.**

Levate il torsolo e le foglie esterne ad un bel cavolfiore, lasciando solo quelle piccolissime e tenere che sono a contatto colla palla; fatelo cuocere un poco con acqua e sale; poi lasciatelo sgocciolare; tagliatelo a spicchi e mettetelo in una casseruola, dove avrete già disfatte con olio due acciughe salate. Rivoltate col mestolo, e quando il cavolo avrà soffritto alquanto, aggiungete qualche cucchiaiata di sugo e pochi capperi. Lasciate sul fuoco ancora per alcuni minuti, e poi servite.

168. **Cavolfiore pasticciato.**

Fate cuocere a metà cottura una grossa palla di cavolfiore con acqua e sale; fatela sgocciolare, e ben

calda mettetela in una casseruola adattata, il cui fondo avrete ricoperto di larghe fette di prosciutto. Ponete il cavolo in modo che la parte dove fu spiccato il torsolo resti in su, e conseguentemente il fiore posi sulle fette di prosciutto. Riempite allora i vuoti con un battuto di carne già cotta, mollica di pane inzuppata nel brodo, un poco di cipolla, prezzemolo, od altro di vostro gusto, il tutto ben tritato insieme e convenientemente salato e spezie; bagnate con alcune cucchiaiate di brodo, e lasciate finir di cuocere lentamente, in modo che non resti umido. Vuotate allora diligentemente il contenuto della casseruola in un piatto, togliete le fette del prosciutto, e servite così semplicemente, o con qualche salsa a vostro piacere.

168. **Cavolo alla lionese.**

Fate cuocere ancor questo a metà cottura, passatelo per alcuni minuti all'acqua fredda, fatelo sgocciolare, trinciatelo grossamente e mettetelo ancora al fuoco in una casseruola con sugo di carne per farlo lentamente finir di cuocere.

169. **Cavolo cappuccio alla salsa.**

Togliete il torsolo e le foglie esterne più verdi, a due cavoli cappucci, fateli cuocere dando loro mezza cottura; metteteli per un poco nell'acqua fresca, sgocciolateli, trinciateli e fateli soffriggere in una casseruola con olio, aglio trinciato e qualche pezzetto di prosciutto. Bagnate poi con alcune cucchiaiate di brodo, e per ultimo unitevi 4 acciughe salate, che avrete prima pulite e disfatte in un poco d'olio caldo, lasciando concentrare alquanto l'umido. Volendo cuocere al magro, si adopera acqua bollente con sale invece del brodo, e si sopprime il prosciutto.

170. **Salcrauti.**

A tre o quattro verze o cavoli grossi levate le foglie malsane, fendetele nel mezzo, affettatele, tralasciandone il dorso. Ponetele in un recipiente con 20 grammi di sale in polvere e mezzo bicchiere di aceto bianco, mescolate bene, lasciandole poi assorbire per un'ora circa, spremendo bene l'acqua con le mani. Messa poi una casseruola al fuoco con 100 grammi di burro o grasso buono, 30 grammi di lardo pestato, fate friggere mezza cipolla, e appena comincia a colorirsi, unitevi un cucchiaietto di farina bianca, bagnate con una tazza di brodo e mezzo bicchiere d'aceto bianco. Unitevi le verze mescolate e condite con una presa di pepe, 6 grani di ginepro, 50 grammi di prosciutto o ventresca di maiale salata, cruda, 2 spicchi d'aglio pestato, coprite la casseruola e fate bollire per un'ora circa.

Generalmente si serve con le carni a lesso, e coi salumi grossi cotti. Bisogna sapersi regolare, secondo la forza dell'aceto di metterne più o meno.

171. **Cardi al tegame.**

Mondate i cardi, togliete loro i fili, e tagliateli a pezzi della lunghezza di 8 o 10 centimetri; fateli cuocere un poco con acqua e sale, ritirateli dal fuoco, asciugateli pezzo per pezzo con una salvietta, e accomodateli in un tegame con burro, parmigiano grattato, poco sale e pasta di salsiccia disfatta in un po' di brodo. Coprite il tegame con un testo di lamiera, e fate cuocer con fuoco sotto e sopra.

172. **Verze o cavoli in tegghia.**

Levate le coste e le foglie bianche a 2 verze grosse o cappuccie, lavatele bene, e fatele bollire

in 4 litri d'acqua per 10 minuti circa, colandole in un crivello. Fate friggere 100 grammi di burro con una cipolla triturata, appena colorita questa mettetevi le verze spremute dall'acqua, un pizzico di sale, uno di pepe e compitene la cottura a fuoco lento, rivolgendole di tratto in tratto, servendole poi nella legumiera.

173. **Cardi trippati.**

Fate cuocere i cardi con acqua e sale, dopo averli puliti e tagliati a pezzi; fateli sgocciolare, e rimetteteli al fuoco in una casseruola con un bel pezzo di burro; quando avranno soffritto un poco aggiungete del buon formaggio grattato, poca spezie e sale necessario, e lasciate così finir di cuocere rimestando più volte con un mestolo.

174. **Verze o cavoli ripieni.**

Fate bollire nell'acqua per 10 minuti un bel cavolo o verza intiera, levandole il torso, lavatelo e lasciatelo raffreddare, levategli le foglie grandi, battete le coste con la lama del coltello e distendetele sul tagliere, formando un ripieno coi detti ingredienti: 60 grammi di lardo, un po' di prezzemolo tritato, uno spicco d'aglio schiacciato, 200 grammi d'avanzi di carne a lesso, od arrosto, tritate finamente il tutto, poi unitevi 40 grammi di pane grattuggiato, 20 di formaggio, pure grattuggiato, un uovo, sale, una presa di pepe ed un mezzo bicchiere di brodo, mescolate bene il tutto, ne metterete poi tanto come una grossa noce su ogni foglia di cavolo, rotolandola in grossa polpetta, facendole cuocere con burro.

175. **Cardi alle uova.**

Tagliate a pezzi e pulite i cardi, fateli cuocere, ritirateli dal fuoco, asciugateli pezzo per pezzo con una salvietta, infarinateli, accomodateli in una tegghia, nella quale avrete già fatto liquefare un poco di burro, cospargetevi del sale, e rimetteteli al fuoco per farli così rosolare, rivoltandoli con diligenza quando hanno preso il colore da una parte. In ultimo versatevi sopra tre o quattro uova sbattute, con un pizzico di sale, e lasciate ancora un poco sul fuoco, sino a che l'uovo si è rappreso negli interstizi dei cardi.

176. **Cardi alla perugina.**

Tagliati e puliti i cardi fateli cuocere con acqua e sale; ritirateli, asciugateli bene con una salvietta e quando sono freddi infarinateli pezzo per pezzo, immergeteli in uovo sbattuto, e tosto friggeteli in padella con strutto vergine, facendo prender loro un bel colore dorato. Accomodate in una padella i cardi così fritti; spargetevi sopra un battuto di carne di vitello, che prima avrete fatta rosolare a parte con burro e sale, unitevi alcuni fegatini di pollo tagliati a pezzi, bagnate con abbondante sugo di carne, nel quale avrete già fatto cuocere i fegatini suddetti, infine coprite la padella e fate cuocere con fuoco sotto e sopra, finchè l'umido siasi alquanto concentrato.

177. **Navoni al tegame.**

Mondateli come si fa per le mele, date loro due tagli in croce, e fateli cuocere sino a mezza cottura con acqua e poco sale; passateli nell'acqua fredda, ritirateli, fateli sgocciolare, tagliateli a liste un poco

grosse, accomodateli in un tegame, e cuoceteli con burro, formaggio grattugiato e salsiccia disfatta in un po' di brodo.

178. **Navoni con senape.**

Fate cuocere nell'acqua i navoni sino a mezza cottura, tagliateli a pezzi, fateli finir di cuocere in un soffritto di olio e cipolla trinciata, con sale necessario, ed al momento di servirli aggiungetevi della mostarda di senape.

179. **Zucchette trifolate.**

Tagliate a piccoli dadi mezzo chilo di zucchette, fatele bollire 8 minuti circa nell'acqua, sgocciolatele spremendone l'acqua. Mettete nella padella 100 grammi di burro, e appena soffritto mettetevi le zucchette, condendole con un po' di sale, una presa di pepe, un pugno di formaggio parmigiano grattugiato, fatele friggere rivolgendole di tratto in tratto, finchè siasi asciugata l'acqua, servitele su d'un piatto, contornato di crostoni di pane fritto al burro.

180. **Zucchine a uso funghi.**

Affettate le zucchine, e fatele cuocere in casseruola con olio, aglio trinciato, origano, sale e pepe.

181. **Zucchine alla salsa.**

Pigliate zucchine molto piccole, togliete loro il fiore ed il gambo, lavatele nell'acqua fresca, e dopo averle fatte un po' sgocciolare, mettetele al fuoco in una pentola con olio, aglio trinciato, un poco di nepitella od origano, sale, pepe e pochissimo aceto;

lasciate cuocere a lento fuoco, tenendo coperta la pentola, e solo scoprendola una volta o due per agitarne il contenuto; e quando le zucchine sono cotte, colate, in un tegamino tutto l'intinto, fate in questo disfare al fuoco due o più acciughe salate, già pulite e private della loro lisca ed avrete così la salsa che verserete subito nella pentola dove sono rimaste le zucchine. Rimettetele allora sul fuoco, rimestate un poco ed appena alzato un altro bollore, versate in un piatto e servite.

182. **Zucchine al pomidoro.**

Pigliate zucchine non troppo grosse, tagliatele in mezzo, e dopo averle lavate nell'acqua fresca e sgocciolate, mettetele al fuoco in una casseruola con olio abbondante, cipolla trinciata, sale e pepe. Quando sono a mezza cottura aggiungetevi del sugo di pomidoro, rimestate, e lasciate finir di cuocere per servir caldo.

183. **Zucchine all'uovo.**

Tagliate im mezzo pel lungo le zucchine, mettetele a rosolare in una tegghia con olio o burro e sale necessario, e quando hanno preso un bel colore versatevi sopra due o più uova, che avrete sbattuto con poc'acqua ed una presa di sale. Bisogna che l'uovo si spanda in tutta la tegghia, ed appena si è rappreso, ritirate dal fuoco e servite.

184. **Zucca alla parmigiana.**

Nettate e tagliate a dadi la zucca, fatela cuocere un poco con acqua e sale e sgocciolate; rimettetela

allora al fuoco in una tegghia con burro, poco sale e spezie; lasciate soffriggere alquanto, rimestando più volte, aggiungete poi un altro pezzo di burro e del buon formaggio grattugiato e, coperta la tegghia, fate rosolare con fuoco sotto e sopra.

185. **Zucchettine bollite.**

Scegliete mezzo chilo di zucchettine, levate loro la punta delle due estremità, fatele bollire in un litro e mezzo d'acqua, con un po' di sale, e servite nella legumiera o su d'un piatto, con salvietta, ma ben bollenti, servendo pure l'oliera a parte.

186. **Melanzane alla genovese.**

Pigliate 6 od 8 melanzane; mondatele tagliando loro il picciuolo ed il calice, tagliatele a fette e mettetele in acqua fresca. Trinciate intanto sottilmente una cipolla, fatela soffriggere in casseruola con olio, sale e poco pepe e quando comincia a rosolare, unitevi le melanzane, che avrete ritirate dall'acqua e fatte sgocciolare. Lasciate cuocere per alcuni minuti, rivoltando con un mestolo ed aggiungete subito 2 o 3 pomidori già sbucciati, mondati de' loro semi e trinciati minutamente. Quando poi le melanzane son cotte, versatevi sopra due uova sbattute, rimestate per un minuto, ritirate dal fuoco la casseruola, e vuotate il contenuto in un piatto, servendole subito.

187. **Melanzane alla napoletana.**

Prendete 6 belle melanzane, pelatele e tagliatele a fette large, mettetele in un recipiente, polveriz-

zatele con poco sale in polvere e inumiditele col sugo di limone; dopo un'ora circa bagnatele con un litro d'acqua, perdendo con questa gran parte della loro amarezza a rendendole anche meno indigeste. Cambiate ancora l'acqua, colatele ed asciugatele per bene; poi infarinatele e fatele friggere nello strutto od olio, levandole poi e ponendole su d'un tino. Untate poi un piatto resistente al fuoco, deponetevi un suolo di melanzane fritte, polverizzatele con 10 grammi circa di cacio cavallo, 10 di parmigiano grattugiato, una presa di pepe; fate un secondo suolo come sopra, coprendole d'una cucchiaiata di salsa pomidoro, polverizzando la superficie con 50 grammi di pane grattugiato e versandovi sopra 15 grammi di burro liquefatto. Ponetele nel forno e appena avranno preso colore alla superficie, servitele bollenti.

188. **Patate in stufato.**

Pestate colla mezzaluna un pezzo di grasso di manzo e mettetelo in una casseruola con burro, due spicchi di aglio e qualche foglia di rosmarino trinciati; lasciate soffriggere un poco, poi unitevi le patate, già prima mondate e tagliate a pezzi: salate convenientemente, ed aggiungete in ultimo del sugo di pomidoro o conserva disciolta in poc'acqua calda. Fate finir di cuocere, e se le patate prosciugassero troppo prima di esser cotte, aggiungerete un po' di acqua bollente o brodo, che lascerete poi consumare.

189. **Patate con salsa di pomidoro.**

Preparate un soffritto di olio e cipolla trinciata, mettetevi le patate, già mondate della loro buccia e

tagliate a pezzi; salate secondo il bisogno, rimestate, lasciate grogiolare un poco, bagnate con pochissima acqua, e aggiungete abbondante sugo di pomidoro, lasciando finir di cuocere le patate e concentrare l'umido. Vi si può aggiungere anche un po' di pepe e spezie.

190. **Patate arrosto.**

Si pelano e si fanno rosolare in una casseruola con burro e sale, o nell' unto dell' arrosto. Bisogna far loro prendere un bel colore eguale da ogni parte senza lasciarle abbruciare.

191. **Patate al burro.**

Dopo aver mondate le patate, tagliatele a pezzi, ponetele a cuocere in una casseruola con alcune cucchiaiate di brodo e un po' di prezzemolo sottilmente tritato. Quando sono quasi cotte, mettetevi un bel pezzo di burro, rimestate e lasciate compiere la cottura, badando che le patate non debbono rosolare, ma rimanere in ultimo alquanto prosciugate.

192. **Polpette di patate.**

Pigliate un chilo di patate, fatele cuocere a lesso pelatele e pestatele a poco per volta nel mortaio rendendole come una pasta, che passerete per istaccio premendo col mestolo; mettete allora questa pasta in un tegame, aggiungetevi del prezzemolo tritato, quattro uova sbattute, formaggio parmigiano grattato e sale necessario. Rimestate ben bene il tutto, per assimilarlo perfettamente, e formatene poi tante polpette della grossezza di un uovo di piccione, che

avvolgerete in pane grattato e farete rosolare con burro in una tegghia, badando di rivoltare delicatemente colla lama di un coltello quando abbiano preso il colore da una parte, per farle rosolare anche dall' altra.

Queste polpette si possono servire così semplicemente, ed anche con sugo di pomidoro, che si aggiunge in tal caso dopo che hanno rosolato da tutte due le parti, lasciandole poi sul fuoco per altri 10 minuti.

193. **Pomi di terra alla maggiordomo.**

Affettate 300 grammi di patate, dando loro una forma rotonda, ponetele in padella con 2 quinti di latte, sale, una presa di pepe, un gramma di noce moscata, un pugno di prezzemolo triturato e 30 grammi di burro crudo manipolato, con un cucchiaio da caffè di farina bianca; fate bollire lentamente finchè siansi ridotte in salsa, poi servitele piuttosto succose.

194. **Carciofi alla salsa.**

Levate ad 8 carciofi le loro foglie esterne più verdi, mondateli al gambo, mozzateli un poco alla punta e tagliateli in mezzo od a quarti; passateli nell' acqua fresca, lasciandoveli per circa mezz' ora sgocciolateli e metteteli in una pentola con olio, poco aceto, sale, pepe, due spicchi di aglio trinciato ed alcune foglie di origano o di nepitella. Ponete la pentola col suo coperchio ad un fuoco moderato, e quando i carciofi saranno cotti, colate in un tegamino l' intinto, e fate in questo disfare al fuoco due acciughe salate, già pulite e private della loro lisca. Composta così la vostra salsa, versatela su-

bito sui carciofi, che intanto avrete lasciati nella pentola; rimettete questa sul fornello, agitatene il contenuto, e dopo alzato un altro bollore, versate il tutto in un piatto e servite.

195. **Carciofi in padella.**

Levate ai carciofi le foglie esterne più dure, spuntateli superiormente, mondatene il girello tagliando via tutto il gambo, batteteli sulla tavola dalla parte delle foglie, perchè queste si slarghino un poco fra loro, lavateli nell'acqua fresca, e dopo averli fatti sgocciolare alquanto, accomodateli ritti in una padella, uno accanto all'altro; spargetevi allora sopra sale, pepe, prezzemolo e poco aglio trinciato; versatevi olio sufficiente, in modo che non solo si spanda sul fondo della padella stessa, ma penetri anche fra le foglie dei carciofi, che preparati manderete a cuocere al forno, o farete cuocere con fuoco sotto e sopra.

196. **Carciofi in fricassea.**

Pulite e tagliate in quattro spicchi i carciofi; teneteli mezz' ora nell' acqua fresca; fateli sgocciolare un poco, e poneteli in una casseruola con burro, prezzemolo, poco aglio trinciato e sale in giusta dose; lasciateli cuocere lentamente, e poco prima di ritirarli dal fuoco unitevi (secondo la quantità de' carciofi) due o più tuorli di uova che avrete prima sbattuti con un po' di acqua, sugo di limone e formaggio grattugiato, rimestando e non lasciando alzare il bollore perchè l'uovo non si rappigli.

197. Carciofi in umido con piselli.

Pigliate mezza cipolla e del prezzemolo, fatene un soffritto in casseruola con burro od olio a vostro piacere; quando poi la cipolla comincia a prendere colore, unite al soffritto una dozzina di carciofi già mondati, tagliati a quarti e tenuti nell' acqua fresca almeno per un quarto d' ora; lasciate così grogiolare per alcuni minuti, poi aggiungete tre etti di pisellini freschi, qualche cucchiaiata di brodo, sale e pepe, e fate cuocere il tutto rimestando più volte, perchè nè i piselli nè i carciofi si attacchino al fondo o prendano l' abbruciaticcio.

Al momento di ritirar dal fuoco la casseruola si può versarvi tre tuorli d' uova sbattuti con agro di limone, rimescolando bene il tutto prima di versarlo nel piatto.

198. Carciofi alla giudaica.

Pulite e levate le spine a 12 carciofi, lasciandoli interi; formate un tritume con un po' di prezzemolo, qualche foglia di menta ed uno spicco d'aglio battuto, mettetene un po' nel centro di ogni carciofo, polverizzateli di sale e pepe, poneteli in piedi in una padella, riempiendo ciascuno d' olio fino; cuoceteli nel forno finchè sono arrostiti, levate loro le foglie dure, servendoli ben caldi.

199. Carciofi alla gratella.

Dopo puliti e conditi, riempiteli d' olio e fateli cuocere o sulla gratella, o fra le bracie, mettendo sul coperchio un pezzetto di carbone acceso; ben cotti serviteli come sopra.

200. **Asparagi al burro alla milanese.**

Prendete degli asparagi, e legateli a mazzi, unendo al pari le punte verdi, e mozzando un poco la parte bianca dello stelo. Così legati fateli lessare per 10 minuti in acqua bollente con sale; ritirateli, sciogliete i mazzi, e accomodate in una padella gli asparagi con le punte verdi verso il centro e la lor parte bianca posata sulla sponda della padella stessa all' intorno; mettete poi nel bel mezzo un pezzo di burro, pepe e poco sale, e lasciate soffriggere al fuoco finchè il burro abbia preso un po' di colore. Allora ritirate la padella, spargete sugli asparagi del buon formaggio grattugiato, e serviteli subito nella padella stessa.

Quando piacesse di più il burro ben rosolato, bisognerebbe farlo prima soffriggere da solo, sino a che avesse preso un bel colore dorato, ed accomodarvi dopo gli asparagi, che in nessun modo devono rosolare.

201. **Asparagi all' olio.**

Fateli cuocere nell'acqua, poi sciogliete i mazzi, accomodate gli asparagi in un piatto, colle lor punte verso il centro del piatto, e la parte bianca posata sull'orlo all' intorno, e condite con olio, sale, pepe ed agro di limone. Si possono così servire caldi o freddi a piacere.

202. **Asparagi alla salsa.**

Si fanno cuocere gli asparagi a lesso, poi si accomodano in un piatto, asciugandoli con una salvietta, e versandovi sopra una salsa di proprio gusto fra quelle già descritte.

203. **Sassefriche o Scorzonera in fricassea.**

Raschiate le sassefriche, mettetele a bagno nell'acqua saturata d'un po' d'aceto bianco, poi tagliatele a pezzi lunghi 6 centimetri circa. Posta poi al fuoco una casseruola con 2 litri di acqua circa ed un pugno di sale, quando sarà in ebollizione immergete le sassefriche e copritele, mettendo un foglio di carta sotto in coperchio; tenere che siano al tatto, colatele.

Fatta poi la salsa bianca, mettetevi le sassefriche quando è bollente, fatele bollire 5 minuti; al punto di servirle, unitevi 2 tuorli d'uova già sciolte in una scodella col sugo di mezzo limone, un pizzico di prezzemolo trinciato, 10 grammi di burro crudo ed un gramma di raschiatura di noce moscata; data un' ebollizione, servitele in piramide sul piatto coperte della loro salsa, contornate di crostoni di pane fritto.

204. **Scorzonera alla salsa.**

Raschiate la scorzonera e fatela cuocere con acqua e sale, e quando è cotta ritiratela dalla caldaia, fatela sgocciolare, accomodatela in un piatto e conditela con salsa piccante, oppure con olio, aceto e prezzemolo tritato.

205. **Scorzonera alla genovese.**

Fate un soffritto con burro, cipolla e prezzemolo trinciati; prendete due mazzi di scorzonera, mondatela, tagliatela a pezzi lunghi 8 o 10 centimetri, lavatela in acqua fresca, e gettatela nel soffritto

salando convenientemente; dopo un quarto d'ora di cottura aggiungete un pizzico di farina, rimestate, lasciate cuocere per altri 10 o 12 minuti, e versatevi due tuorli di uovi sbattuti insieme ad un po' di agro di limone e due cucchiaiate di brodo, rimestando ancora, e ritirando dal fuoco prima che l'umido alzi il bollore.

206. **Fagiuoli in erba al sugo di pomidoro.**

Pulite i fagiuolini, spuntandoli all'estremità e togliendo loro i filamenti se ne hanno; lavateli in acqua fresca, fateli sgocciolare un poco, e tuttora bagnati metteteli in un tegame con olio, sale, pepe, cipolla trinciata e prezzemolo. Ponete al fuoco il tegame col suo coperchio, fate cuocere lentamente, e quando i fagiuolini cominciano a prosciugarsi aggiungete del sugo di pomidoro, e lasciate finir di cuocere rimestando più volte perchè non si attacchino al fondo.

207. **Fagiuolini in fricassea.**

Fate cuocere a metà cottura i fagiuolini, e fateli finir di cuocere procedendo come per i carciofi. Bisogna però bagnarli con un po' di brodo, se prima d'esser completamente cotti prosciugassero troppo.

208. **Fagiuolini in erba al burro.**

Cuocete i vostri fagiuolini come si è detto, colatene l'acqua, e metteteli in una casseruola con burro, poco pepe e poco sale, lasciandoli così cuocere per altri 12 o 15 minuti; rivoltate spesso, e in ultimo aggiungete del buon formaggio grattugiato.

209. **Fagiuoli in stufato.**

Preparate in casseruola un soffritto con olio, poco aglio trinciato e due foglie di salvia; mettetevi i fagiuoli freschi, sgranati; bagnate con acqua calda già salata, coprendone interamente i fagiuoli e fate cuocere a fuoco moderato aggiungendo altr' acqua calda mano mano che abbisogna, pepe e sugo di pomidoro mezz'ora prima di ritirare dal fuoco la casseruola, continuando a tramenare più volte durante la cottura, perchè i fagiuoli non attacchino al fondo.

210. **Fagiuoli alla romana.**

Pigliate i fagiuoli che vi occorrono e cuoceteli con acqua e sale, ritirateli dalla loro broda con una mestola bucherata, e rimetteteli al fuoco in casseruola con un soffritto di burro e cipolla, aggiungendo un poco di pepe, noce moscata grattata, e due o più acciughe salate (secondo la quantità dei fagiuoli) che avrete prima disfatte in poco olio, e stemperate con alcune cucchiaiate della broda stessa dei fagiuoli. Lasciate consumare alquanto l' umido, ritirate dal fuoco e servite.

211. **Fagiuoli alla provinciale.**

Cuocete in 2 litri di acqua mezzo chilo di fagiuoli bianchi con un po' di sale, e ben cotti colateli. Posta poi una padella nel forno con un etto di burro ed una mezza cipolla tritata, fate prendere colore, poi fate saltare i fagioli, seminandovi sopra un po' di prezzemolo tritato con uno spicco d' aglio, una presa di pepe, ed un mezzo bicchiere di salsa pomidoro; lasciateli sobbollire 5 minuti e serviteli nella legumiera.

212. **Fagiuoli in umido.**

Pigliate dei fagioli bianchi sgranati, metteteli al fuoco in una casseruola con un poco di burro e brodo in quantità sufficiente da ricoprirli, e lasciateli cuocere lentamente; quando avranno prosciugato alquanto, aggiungete del buon sugo di carne, ed altro brodo se occorre e lasciateli finir di cuocere.

Se i fagiuoli invece fossero secchi, bisognerà lessarli prima nell'acqua, senza però farveli completamente cuocere; in tal caso, quando poi si mettono in casseruola, non abbisogna che pochissimo brodo per bagnarli, od anche può bastare, per compierne la cottura, il solo sugo di carne.

213. **Piselli alla casalinga.**

Lavati i piselli freschi sgranati nell'acqua fresca, senza farli troppo sgocciolare, metteteli in una casseruola con cipolla trinciata, prezzemolo, olio, sale e pepe e se vi aggrada, qualche pezzetto di prosciutto o di pancetta di maiale salata. Coprite poi la casseruola e lasciate cuocere a fuoco moderato badando di tramenare di quando in quando, perchè i piselli non prendano l'abbruciaticcio, e di bagnarli con brodo o semplice acqua calda se prosciugassero troppo.

214. **Piselli alla parigina.**

Pigliate due litri di piselli freschi sgranati, metteteli in una casseruola con un pezzo di burro ed un po' d'acqua, ed impastateli colle mani, senza però schiacciarli, poi gettate via l'acqua (che il burro resterà aderente ai piselli) e invece aggiun-

gete un mazzetto di prezzemolo, una cipolla intiera, un cesto di lattuga, sale necessario ed un cucchiaio di zucchero. Coprite allora la casseruola e fate cuocere a fuoco lento per circa mezz'ora; poi ritirate il mazzetto del prezzemolo e la cipolla, ed accomodate la lattuga sur un piatto. Ponete nei piselli un altro pezzo di burro, che avrete prima avvolto nella farina; lasciate finir di cuocere rimestando più volte, e versate finalmente i piselli nel piatto suddetto, in cui avrete distese le foglie della lattuga.

215. **Táccole alla lombarda.**

In Lombardia si chiamano *tàccole* i piselli verdi col loro guscio o baccello prima che siano giunti a maturazione. Questi dunque si spuntano alle estremità, privandoli dei filamenti; si fanno lessare con acqua e sale, si scolano e si rimettono al fuoco in una casseruola con un pezzo di burro; scorsi pochi minuti si aggiunge del parmigiano grattato, si rimesta un poco col mestolo e si serve caldo.

216. **Fave alla borghese.**

Perchè questo legume sia buono, bisogno prenderlo molto tenero; per cui si preferiscono le fave fresche, sgranate prima che siano giunte a compiuta maturazione. Si cuociono come i piselli (N. 213).

217. **Lenticchie alla romana.**

Ponete le lenticchie in una casseruola con olio, cipolla trinciata, sale e poco pepe; versatevi tanta acqua da ricoprirle, e fatele cuocere lentamente rimestando più volte, perchè non attacchino e prendano l'abbruciaticco. Avrete intanto pronta

altr'acqua bollente, della quale vi servirete per versarne nuovamente sulle lenticchie mano mano che queste cuocendo ne consumano, e aggiungerete un poco di conserva o sugo di pomidoro mezz'ora prima di ritirarle dal fuoco.

218. **Peperole o peperoni alla napoletana.**

Dividete nel mezzo 12 peperoni rossi o gialli grossi, toglietene i semi, fateli friggere nello strutto senza lasciarli seccare, levateli allora con la schiumarola, e poneteli su d'un lino, levando loro la pellicola che li copre, e ponendoli su d'un piatto resistente al fuoco.

Si fanno pure in padella: dopo averli spogliati della loro pellicola, fateli friggere con 60 grammi di burro, un pugno di prezzemolo triturato, un pizzico di sale, e bagnateli con mezzo quintino di vino bianco secco.

CAPITOLO XII.

Dei Funghi.

Questa specie è variatissima, ma le più adatte sono le spugnole, il farinaccio dei toscani, l'uovolo comune, il porcino, il prugnolo, il prataiuolo, ecc.

Bisogna però saperli ben conoscere, essendovene varie qualità somiglianti ai mangerecci che sono velenosi.

Quando forbite il fungo, abbiate sempre l'avvertenza d'osservare se cambia colore, cioè se da bianco diventa oscuro, sospettate e gettatelo via. Se la cuci-

natura la farete in un recipiente di terra, adopererete un cucchiaio di legno, invece di metallo, oltre il vantaggio che il fungo conserverà la sua bianchezza, sarà anche più salubre. Ed infine se al punto di servirli vi mescerete un po' di prezzemolo tritato, osservate se cambia subito colore, cioè, dal verde al giallo, sarà bene non usarne.

219. **Funghi trifolati.**

Ponete in tegghia, o stoviglia di terra, un etto di burro, 20 grammi d' olio, un' acciuga senza spina, tritata, con uno spicco d'aglio o scalogno, fate appena soffriggere, poi mescetevi 600 grammi circa di funghi porcini affettati o a pezzetti, unitevi il sugo di un limone, un po' di sale, un pizzico di pepe in polvere, ed un cucchiaio di brodo o vino bianco, fateli sobbollire mestolandoli qualche volta finchè siasi asciugato l'intinto; al punto di servirli aggiungetevi un pugno di prezzemolo tritato; versateli nella legumiera, contornati da crostoni di pane fritto o di sfogliata.

220. **Funghi alla pagnotta.**

Fate un soffritto di cipolla e burro e cuocetevi un chilo di funghi salando il necessario, e quando sono a mezza cottura bagnateli con un poco di vin bianco di bottiglia. Intanto prendete una pagnotta di mezzo chilo di forma rotonda, levatele la corteccia più abbrustolita grattugiandola; fate al centro del disotto un buco della grandezza di uno scudo ed introducendo in questo le dita, o meglio un cucchiaio, estraetene quanta più mollica vi sarà possibile. Quando poi i funghi sono cotti ne empirete

la pagnotta già vuotata, versandovi pel buco praticatovi funghi ed intinto, turando con un pezzo di pane il buco medesimo, metterete poi la pagnotta così riempita in una casseruola adattata, sul fondo della quale avrete distese alcune fette di prosciutto; allora ungetela con burro, cospargetevi un poco di sale e fatela cuocere con fuoco sotto e sopra finchè abbia alquanto rosolato. Dopo ciò accomodate per bene la vostra pagnotta in un piatto, togliendo via le fette del prosciutto, e servitela.

221. Cappelle di funghi uovoli alla gratella.

Scegliete 12 cappelle di funghi larghi e freschi, levate loro la pelle della superficie, metteteli su d'un piatto e conditeli con 60 grammi d'olio fino, sale, una presa di pepe, un po' di prezzemolo trito ed il sugo di mezzo limone; 12 minuti prima di servirli, metteteli sulla gratella a fuoco moderato, fateli cuocere d'ambo le parti, servendoli in corona sul piatto o nella legumiera con del limone tagliato a spicchi a parte.

222. Cappelle di funghi infarcite.

Prendete una dozzina di funghi morecci, sani e non troppo fatti; toglietene i gambi, e mettete le cappelle in una tegghia nella quale verserete un po' d'olio, accomodandovele col loro rovescio di sopra. Poi colla metà dei gambi de' funghi, un poco di mollica di pane inzuppata nel brodo, due spicchi d'aglio e un po' di prezzemolo fate un battuto, tritando il tutto sul tagliere colla mezzaluna; mettetelo in un recipiente, unitevi due uova, 50 grammi di ricotta, sale e parmigiano grattato rimestate sino a quando ottenete un impasto uniforme, e con questo ri-

empite il vuoto delle cappelle. Spargetevi sopra del pan grattato, versatevi un altro poco d' olio, e fate cuocere al forno.

223. **Funghi uovoli in fricassea.**

Con cipolla e burro, fate un soffritto, mettetevi i funghi uovoli, che avrete prima puliti, immersi in acqua fresca, sgocciolati e tagliati a pezzi; salate convenientemente, lasciate cuocere a lento fuoco, rimestando più volte, ed appena ritirata dal fuoco la casseruola, aggiungete due tuorli di uova sbattuti insieme ad un poco d' agro di limone; rimestate ancora, e servite in tavola.

224. **Funghi al tegame.**

Pigliate funghi morecci porcini giovani; raschiatene i gambi, per toglier via la terra, lavateli in acqua fresca, fateli sgocciolare e tagliateli a fette alquanto sottili; metteteli allora in un tegame con olio sufficiente, alcuni spicchi d' aglio, origano o nepitella, sale e pepe, e lasciate cuocere a fuoco moderato, tramenando qualche volta perchè i funghi non attacchino al fondo.

CAPITOLO XIII

Dei Tartufi.

Questa specie di fungo tubercoloso, pel suo grato e delicato sapore, domina, come sovrano sulla mensa, dà sapore alle vivande, e riscalda gli organi vitali. Ve ne sono di due qualità; bianchi, piemontesi,

molto delicati, e neri; la migliore di quest' ultime è la romana, tanto pel suo buon aroma, che per la sua macchia nerastra.

225. **Tartufi crudi alla piemontese.**

Tagliate sottilmente 200 grammi di tartufi bianchi di Piemonte, stendendoli sul piatto. Pulita poi una acciuga salata, netta dalle spine e pestata con uno spicco d'aglio, passatela per lo staccio, facendola sciogliere in una scodella col sugo d'un limone, e 40 grammi d'olio d'olivo fino, una presa di sale, una di pepe, ed un pugno di prezzemolo tritato, coprite con questa salsa i tartufi.

226. **Tartufi alla lionese.**

Pigliate tartufi belli grossi; lavateli in più acque, servendovi anche d'una spazzetta, per toglierne tutta la terra che può trovarsi nelle cavità; poi asciugateli, e così interi metteteli in una casseruola con lardo tritato fino, vino bianco, una o due foglie di alloro e sale; il vino però in dose tale che i tartufi non ne rimangano coperti. Fateli così cuocere per circa venti minuti a lento fuoco, rivoltandoli più volte; ritirateli dalla casseruola, lasciando l'intinto, e serviteli asciutti sopra una salvietta ripiegata e accomodata in un piatto.

227. **Tartufi alla parmigiana.**

Pulite e lavate i tartufi, come si è detto sopra; affettateli sottilissimi; metteteli in una piccola teghia con olio e burro a parti eguali; lasciateli soffriggere per cinque minuti; aggiungete sale, pepe e parmigiano grattato, e dopo altri cinque minuti ritirateli dalfuoco e serviteli subito.

CAPITOLO XIV.

Fritture di grasso e di magro.

228. **Pollo fritto.**

Pulite e tagliate a pezzi non troppo piccoli una pollastra, e dopo avere immersi questi in una densa pastina composta di farina stemperata nell' acqua con giusta dose di sale, li friggerete in padella con olio abbondante, facendo prender loro un bel colore dorato.

I polli più grossi e meno giovani si friggono egualmente, ma prima bisogna dar loro mezza cottura, sia allo spiedo, sia a lesso. Anche i polli già completamente cotti (avanzati per esempio da un pranzo), possono servire a farne il fritto, purchè non siano stati in qualche intingolo o salsa, di cui conservino il sapore.

229. **Piccioni fritti.**

Pure i piccioni che si vogliono friggere debbono essere molto giovani. Puliteli, togliendo le interiora, strappate loro tutti i bordoni, fiammateli per abbrucciarne la peluria, tagliateli a pezzi, immergeteli nella pastina e frigetteli come i polli.

230. **Uccelletti fritti.**

Tutti gli uccelli sono eccellenti fritti nel seguente modo. Puliteli, tagliate loro le zampe ed il becco, vuotateli di tutte le interiora, e metteteli in una casseruola con sale e burro; fateli così un poco

soffriggere, poi aggiungete del basilico e prezzemolo tritati, e lasciateli finir di cuocere. Ritirateli dal fuoco, e quando sono freddi rivoltateli ad uno ad uno nel loro unto, avvolgeteli nella farina, che avrete preparata in un piatto, immergeteli in uovo sbattuto, e friggeteli in padella con olio abbondante. Li servirete caldi, crocanti, contornati di prezzemolo fresco.

231. **Costolette alla milanese.**

Pigliate delle costolette di vitello molto giovane, cospargetele di poco sale, battetele ben bene con un bastoncello, e dopo averle immerse ad una per volta in uovo sbattuto, passatele nel pan grattato, e così ammannite fatele friggere in padella con burro, avendo cura di farle rosolare da ambe le parti.

Le servirete con pezzi di limone da strizzarsi sopra, oppure con guarnizione di patate fritte.

232. **Costolette di agnello.**

Preparate le costolette di agnello come quelle di vitello, immergendole nell' uovo sbattuto ed avvolgendole nel pan grattato; poi fatele friggere, sia nel burro, sia nell' olio, come meglio v' aggrada.

233. **Costolette di agnello croccanti.**

Prendete le costolette di agnello che vi occorrono, e cominciando dall' estremità dell' osso di ciascuna di esse, spingete colle dita sino al capo opposto tutta la carne, in modo che questa venga a formarvi come una capocchia rotonda. Allora immergetele in uovo sbattuto, a cui avrete aggiunto del

sale; poi passatele nel pan grattato, e tosto fatele friggere in padella con olio abbondante.

Potrete servirle con guarnizione di prezzemolo fritto o con qualche salsa piccante.

234. **Costolette di pollo.**

Pigliate dei petti di pollo crudi, tagliateli in mezzo trasversalmente, e battete ciascun pezzo col matterello a fine di allargarli schiacciandoli; spolverizzateli con poco sale, infilzateli ognuno con uno stecco, passateli nell'uovo sbattuto a cui avrete mescolate un po' di prezzemolo sottilmente tritato, ed avvoltili poi in pan grattato, li farete friggere in padella con burro.

235. **Costolette alla minuta.**

Preparate 6 costoline di vitello ben pulite, battetele sottilmente, infarinatele e fatele friggere d'ambo le parti in una tegghia con 60 grammi di burro, bagnandole con un bicchier di brodo; ridotto questo, unitevi una guarnizione di verdure, servitele in corona su d'un piatto versandovi nel mezzo la guarnizione.

236. **Costolette infarcite.**

Fate un soffritto con un po' di cipolla trinciata, prezzemolo e burro; aggiungete poppa di vitella, animelle, magro pure di vitella, e lasciate rosolare. Ritirate il tutto dalla casseruola, mettetelo sul tagliere, unitevi alcuni schienali e tritate minutamente colla mezzaluna. Si pone questo battuto in un mortaio insieme ad un po' di mollica di pane inzuppata nel brodo, si pesta ben bene col pestello, e vi si aggiunge due o più uova, formaggio grattugiato,

sale e poca spezie, rimestando ed impastando bene il tutto.

Preparato così il ripieno prendete delle costolette di vitello, battetele con un bastoncello, spolverizzatele di sale, e ad una ad una stendetevi sopra e sotto uno strato di questo ripieno; bagnatele con chiaro d'uovo sbattuto, avvolgetele nel pan grattato, e friggetele in padella con olio.

In luogo delle costotette, potrete provvedervi di un pezzo di carne magra di vitello che taglierete in tante fette, che egualmente batterete per renderle frolle, e infilzerete ognuna da un lato con uno stuzzicadenti, perchè, facendo questi le veci dell'osso mancante, possa servire per prenderle colle dita.

237. **Frittura d'animelle — Cervella di vitello — Granelli di montone Schienali di bue.**

Le animelle migliori di vitello sono quelle del petto; dopo averle lasciate immerse nell'acqua tiepida, date loro un'ebollizione nel brodo od acqua per 5 minuti, poi ritiratele e mettetele nell' acqua fresca, spogliatele delle fibre tagliandole a fette larghe, voltatele nell'uovo sbattuto, poi nel pane grattugiato.

La cervella immersa nell'acqua e spogliata della reticella di cui è coperta, tagliatela a piccoli pezzi grossi come una noce, rotatela nell'uovo sbattuto e poi nel pane dandole una forma rotonda; i granelli di torso di montone, spogliati della borsa e pelle che li coprono, tagliateli a fette rotonde imboraggiandoli come la cervella: così pure i schienali, ben puliti, tagliateli a pezzetti lunghi 7 centimetri passateli nell'uovo e pane come sopra.

Posta poi una tegghia al fuoco con un pezzo di burro secondo la quantità di frittura, lasciatelo friggere, poi stendetevi sopra la frittura sola o mistu-

rata; cotta con bel colore da una parte, volgetela dall'altra; ben fritta, salatela e versatela in bel modo su d'un piatto, servendola con limoni a spicchi a parte.

238. **Fritto di fegato.**

Per far frittura il fegato di vitello è il migliore. Si pulisce e si taglia a fette piuttosto sottili, che infarinate si friggono col burro senza farle troppo rosolare perchè il fegato non indurisca, si sala un momento prima di servirlo.

239. **Fritto di coratella.**

La migliore è quella di agnello o di capretto, e comprende il fegato, il cuore ed il polmone. Si taglia a pezzi, s'infarina e si frigge, immergendone prima i pezzi nell'uovo.

240. **Frittura mista.**

Si prende cervella, fegato, coratella, e s'ammaniscono nel modo speciale come è descritto sopra.

Si potrà accrescere questa frittura aggiungendovi patate, o carciofi, o zucchine ed altri ortaggi.

241. **Stecchi alla Lady.**

Questa frittura, delicata e gustosissima è una specialità della cucina genovese.

Prendete 2 ettogr. di carne magra di vitella, 1 ettogr. di poppa, 1 ettogr. di animelle, 1 ettogr. fra granelli e cervello, ed 1 ettogr. di schienali, il tutto egualmente di vitella; 4 funghi freschi, 2 carciofi, 6 creste di pollo. Fate rosolare con burro tutte queste cose, eccettuato gli schienali; mettendole

successivamente in casseruola a norma della loro più facile e pronta cottura; quindi prima il magro, poi la poppa, ecc., e per ultimo i granelli ed il cervello. Rimettete il tutto sul tagliere, unendovi gli schienali, che, come abbiamo detto, non avrete fatti rosolare; tagliate a pezzi non troppo grossi, ogni cosa separatamente, prendete 24 stecchi lunghi circa 15 centimetri e ad ognuno di questi infilzate un pezzo per sorta delle suddette sostanze. Pestate infine nel mortaio tutti gli avanzi rimasti sul tagliere unitamente ad alquanta mollica di pane inzuppata in brodo tiepido, aggiungetevi 6 tuorli di uovo e 2 chiari bene sbattuti, un buon pugno di parmigiano grattato, poca spezie, sale necessario e, se si può avere, un tartufo sottilmente affettato; mescolate ben bene insieme, e di questo composto fasciate gli stecchi già preparati nel modo sopra descritto, dando loro colla mano la forma di altrettante polpette allungate, per modo però che le estremità degli stecchi restino al nudo sopravanzando da una parte e dall'altra.

Preparati così gli stecchi, bagnateli con chiaro di uovo sbattuto, avvolgeteli in pan grattato e fateli tosto friggere ad olio bollente, avvertendo che questo sia in quantità tale che essi vi sornuotino senza toccare il fondo della padella. Quando poi avranno preso un bel colore dorato, li servirete caldissimi con guarnizione di prezzemolo fritto.

242. **Frittura di stecchi alla crema.**

Fate un soffritto di burro con un po' di cipolla e prezzemolo tritati; unitevi un'animella di vitello, alcune creste di pollo, schienali, ed un carciofo, il tutto tagliato a pezzi. Lasciate cuocere per 10 o 12 minuti; poi ritirate la casseruola dal fuoco, pren-

dete una porzione del miscuglio (circa una terza parte) e pestatela nel mortaio insieme ad un pugno di pinocchi abbrustoliti; passate questo battuto per istaccio bagnando con sugo di carne, o con qualche cucchiaiata di brodo, per facilitare l'operazione, e rimettetelo nella casseruola dove avete lasciato il rimanente; fate riscaldare nuovamente, rimestando col mestolo, e dopo pochi minuti ritirate dal fuoco e lasciate raffreddare il composto.

Intanto in altra casseruola farete soffriggere un po' di cipolla e prezzemolo ben tritati, insieme con 75 grammi di burro e sale necessario, ed aggiungerete a questo soffritto un litro di fior di latte, o panna, nella quale avrete fatto prima stemperare a freddo un etto di farina; rimestate continuamente col mestolo, lasciando cuocere per mezz'ora; ritirate poscia dal fuoco la casseruola, aggiungete 4 tuorli di uova sbattuti, e riponete a cuocere per un'altra mezz'ora circa, rimestando sempre; poscia ritirate definitivamente dal fornello e lasciate raffreddare anche questa crema, che riescirà densa come una pasta. Allora prendetene una grossa cucchiaiata, mettetevi in mezzo un poco del primo composto, formate del tutto una pallottola della forma di un uovo e continuate la stessa operazione sino a che avrete materia. Bagnate questa specie di polpette con chiaro di uova, avvolgete poi in pan grattato, e dopo averle trapassate ognuna con uno stecco, friggetele in padella ad olio bollente.

243. **Frittura piccata di vitello.**

Prendete 200 grammi di coscia di vitello, frolla, senza pellicole, tagliatene tante fetterelle grosse 3 millimetri circa, assottigliatele col batticarne; posta poi una padella a fuoco forte con 80 grammi di burro ben soffritto, distendetevi sopra le fette sud-

dette infarinate d'ambe le parti, fatele friggere da una parte e ben colorite volgetele dall'altra; dopo 5 minuti, salatele ed unitevi un pugno di prezzemolo triturato, fatele saltare e versatele su di un piatto unto di burro, servendole con limone a parte a spicchi. Potreste anche bagnarle con mezzo bicchiere di vino bianco o Marsala.

244. **Granatine di riso.**

Cuocete prima il riso col sugo di carne, poi freddo che sia, unitevi due uova per ogni 300 grammi di riso che avrete adoperato, rimestate e formatene tante pallottole grosse come uova di piccione, le quali, bagnate nella chiara sbattuta ed avvolte nel pan grattato, friggerete in padella con olio bollente.

Queste granatine riescono più squisite se nel loro interno metterete qualche pezzetto di animella, schienali o rigaglie di pollo, rosolate prima in casseruola con burro.

245. **Polpette fritte.**

Tritate della carne cotta in qualche modo purchè senza intingoli ed insieme colla carne tritate anche della mollica di pane inzuppata prima nel brodo, un poco di prezzemolo ed uno spicchio di aglio. Mettete il battuto in un recipiente, unitevi due o più uova, secondo la sua quantità, parmigiano grattato, spezie e pochissimo sale; rimestate assai bene il tutto, e dell'impasto ottenuto formate tante polpette che avvolte in pan grattato, friggerete in padella facendole rosolare da ogni parte.

Fritture di magro.

246. **Fritture di pesci.**

Quasi tutti i pesci di mare e d'acqua dolce sono adatti per frittura; pure quelli che comunemente si preferiscono fritti sono le sogliole, i naselli, le triglie, le acciughe, le sardine, le anguille, le boghe i ghiozzi, gli agoni, i tòtani e tutti i pesci minuti in generale. Per friggerli non si ha che a pulirli secondo la loro specie, infarinarli e metterli in padella ad olio bollente, badando che se si tratta di pesci grossi si devono tagliare in due o più pezzi. Si estraggono poi dalla padella col mezzo d'una mestola bucherata e si spolverizzano di sale.

Il pesce fritto, come ogni altra frittura, si serve caldo insieme a spicchi di limone.

247. **Frittura di pesce persico.**

Levate i filetti ai pesci persici, imboraggiateli nell'uovo sbattuto e nel pane grattugiato. Fatelo friggere come si disse per la cervella.

248. **Sogliole fritte.**

Uno dei pesci di prima qualità e molto delicato, è la sogliola, perchè richiede una particolare attenzione nel cucinarla. Si può semplicemente infarinarla, ma usasi anche immergerla in uovo sbattuto prima di friggerla. Per quanto poi lo comporti la capacità della padella, val meglio friggere questo pesce tutto intiero, anche se molto grosso, appagando così pure anche la vista; ma nell'impossibilità di far ciò, si dovrà soltanto tagliarlo in mezzo

trasversalmente. Ad ogni modo si avrà gran cura nel rivoltarlo, per non lacerarlo in qualche parte. Finalmente, accomodato in un piatto oblungo si serve caldissimo contornato di prezzemolo.

249. **Naselli fritti.**

Se i naselli sono molto lunghi, si tagliano nel mezzo per traverso; ma anche questi, come le sogliole, si preferisce lasciarli intieri quando lo permetta la capacità della padella.

250. **Acciughe fritte.**

Nell'epoca delle acciughe fresche potete fare una gustosissima frittura nel seguente modo:

Togliete loro la testa e insieme con questa le interiora, ma non le ovaie; poi colle dita, stropicciando dalla coda in su, togliete loro lo squame, il che vi riescirà più facile facendo l'operazione entro un catino pieno di acqua; apritele poi in tutta la loro lunghezza dalla parte del ventre, ciò che si può fare coll'indice della mano; togliete la lisca del mezzo, e così aperte, dopo averle bene asciugate con una salvietta, infarinatele, immergetele nell'uovo sbattuto e friggetele in padella con olio bollente. Si può anche, dopo averle immerse nell'uovo, avvolgerle nel pan grattato.

251. **Tòtani fritti.**

Levate ai tòtani l'osso sottile fatto a guisa di penna che hanno nella schiena, che strapperete tirandolo forte per l'estremità superiore; poi colle forbici ta-

gliate pel lungo l'involucro cartaliginoso fendendolo nel mezzo dalla parte di sotto, che è la più bianca, levate intera la vescichetta dell'umore nero di cui sono provvisti; togliete parimenti gli occhi e i due ossetti che si trovano internamente alla bocca; poi dell'involucro cartilaginoso e delle alette che vi stanno attaccate fatene più listerelle della larghezza d'un piccolo dito; tagliando colle forbici, e di tutto il rimanente fate due o tre pezzi. Lavate allora a più acque, fate sgocciolare, infarinate e friggete.

I tòtani piccolissimi si friggono intieri, bastando toglier loro soltanto l'osso della schiena.

252. **Seppie fritte.**

Pulite le seppie come i tòtani sopra descritti, e friggeteli come quelli. Del resto anche le seppie, quando siano molto piccole, si friggono intiere dopo averle private dell'osso, lavate, asciugate ed infarinate semplicemente.

253. **Polpi fritti.**

Pure i polpi li pulirete come i tòtani e come quelli li infarinerete e li friggerete.

254. **Costolette di pesce.**

Pigliate un grosso pesce, tagliatelo a fette larghe, ma sottili; cospargete queste di sale, battete colla costola d'un coltello, immergete nella chiara di uovo sbattuta, passatele in pan grattato, e fatele rosolare in padella con burro, rivoltandole con precauzione per non romperle.

255. **Rane fritte.**

Prendete le rane spellate, tagliatele in più pezzi, fatele marinare per mezz'ora con cipolla, prezzemolo, alloro, timo, pepe, sale, aceto, poi lasciate sgocciolare, infarinate e friggete con olio o con strutto.

256. **Baccalà fritto.**

Dopo aver fatto bene ammollare il baccalà, tagliatelo a pezzi di giusta grandezza, che immergerete in una pastina densa di farina ed acqua, e poi friggerete in padella ad olio bollente.

257. **Carciofi fritti.**

Sfogliate i carciofi finchè non giungete alle foglie più tenere e bianche; mondatene il girello tagliando via il gambo; fate di ognuno 4 o 6 spicchi secondo la grossezza del carciofo; metteteli nell'acqua fresca per alcuni minuti; sgocciolateli, infariteli e friggeteli ad olio bollente.

258. **Cardi fritti.**

Pulite i cardi, gettandone via le foglie guaste; togliete loro i fili, fatene i pezzi di giusta lunghezza, date a questi mezza cottura in acqua bollente con sale, poi asciugateli con una salvietta, infarinateli, immergeteli in uovo sbattuto e friggeteli con olio o burro a piacer vostro.

Invece dell'uovo potrete adoperare la solita pastina composta di farina ed acqua con un poco di sale.

259 **Cavolfiori fritto.**

Per friggere i cavolfiore, ne escluderete tutte foglie, non adoperando che la sola palla interna o fiore. Gli darete mezza cottura nell'acqua bollente con sale; lo farete sgocciolare, lo taglierete a pezzi, e questi, dopo averli immersi nella solita pastina, li farete friggere.

Potrete anche semplicemente infarinare il vostro cavolo (già un poco lessato) e farlo rosolare poi con burro, salando il necessario.

260. **Frittura di zucche.**

Tagliate le zucche a fette, spolverizzatele con un po' di sale, infarinatele, passatele nell'uovo sbattuto e poi friggetele in padella ad olio bollente.

261. **Melanzane fritte.**

Scegliete le melanzane e tagliatele a fette; procedete in tutto come per le zucche.

262. **Patate fritte.**

Prendete le patate crude, mondatele all'intorno con un coltello, tagliatele a fette sottili, e friggetele così semplicemente finchè diventano ben rosolate e croccanti. Allora le servirete, sia spolverizzandole di sale, sia versandovi sopra un poco di aceto, nel quale avrete prima stemperato uno spicchio di aglio pestato nel mortaio.

263. **Funghi fritti.**

I funghi più adattati per friggere sono i porcini o morecci, e gli uovoli. Degli uni e degli altri si

preferiscono per quest' uso quelli meno giovani. Taluni friggono le sole cappelle; ma ciò non toglie che si possano egualmente friggere e cappelle e gambi. Mondate adunque i funghi che avrete prescelti, tagliateli a fette, infarinateli e friggeteti all'olio.

264. **Fritture di crema.**

Stemperate un etto di farina in un litro di latte o panna, e versate questo intriso in una casseruola nella quale avrete preparato un soffritto con poca cipolla e prezzemolo sottilmente trinciati e 75 grammi di burro; aggiungete poi il necessario, e fate cuocere per circa tre quarti d' ora a fuoco moderato rimestando continuamente; ritirate la casseruola, aggiungete quattro tuorli d' uova, mescolate bene il tutto, e rimettendolo al fuoco fatelo cuocere per un'altra mezz' ora; dopo versate il composto in un gran piatto, che avrete prima unto con alcune gocce di olio, e lasciatelo raffreddare. Allora tagliatelo a mostacciuoli, immergete questi ad uno ad uno in chiara d' uovo sbattuta, poi avvolgeteli in pan grattato o in semola grossa, e friggeteli in padella ad olio bollente, per servirli caldi e croccanti.

265. **Frittura dolce.**

Prima preparate una crema alquanto densa con un litro di fior di latte, dieci tuorli d' uovo, due ettogrammi di zucchero, 50 grammi di farina ed un poco di cedro candido grattato, facendo cuocere a lento fuoco senza cessare di tramenare. Se la crema non fosse abbastanza densa, vi aggiungerete a poco a poco del semolino.

Fatta dunque questa crema, versatela in un gran piatto o sopra una tavola di marmo, unti prima con

alcune goccie di olio; lasciatela raffreddare, tagliatela a mostacciuoli, e dopo avere immersi questi in chiara d'uova sbattuta e poi avvolti in pane grattugiato friggerete con burro, facendo rosolare da ambe le parti.

Si serve questa frittura calda spolverizzata con zucchero.

CAPITOLO XV.

Frittelle.

266. **Fritelle alla fiorentina.**

Stemperate con acqua la farina bianca che vi occorre in modo da formare come una densa poltiglia, aggiungetevi un po' di sale, due o più tuorli d'uovo, secondo la quantità della pasta, scorza di limone grattata e zibibbo, che avrete prima mondato e lavato. Rimestate bene il composto, e fate le vostre fritelle, mettendole a cucchiaiate nella padella mentre frigge l'olio, e lasciando cuocere finchè avrete ottenuto un bel colore dorato.

267. **Fritelle di mele.**

Mondate alcune belle mele; togliete loro il torso coi semi, servendovi d'un apposito cannello di latta, col quale le trapasserete da parte a parte nel verso del dorso medesimo; tagliatele poi trasversalmente a fette della grossezza di mezzo centimetro, immergete queste in una densa pastina composta di fa-

rina stemperata con vino bianco, friggete come al solito, e spolverizzate poi con zucchero.

Renderete più squisite queste fritelle lasciando le mele affettate immerse per 2 o 3 ore nel ruhm con zucchero e cannella in polvere. In tal caso le farete poi sgocciolare, le immergerete in una pastina composta semplicemente di acqua e farina, e le friggerete come le altre.

268. **Frittelle di pere.**

Le farete in tutto come quelle di mele, sostituendo a queste alcune pere sane. Per quest' uso le migliori sono le pere spine.

269. **Fritelle di albicocche.**

Adoperate albicocche non troppo mature, privatele del nocciolo, tagliatele a fette od a spicchi, e ponetele in un recipiente inviluppate e coperte di zucchero, lasciandovele per parecchie ore, o meglio per un intero giorno, poi ritiratele, immergetele nella solita pastina d' acqua e farina, e friggetele in padella fino a far prender loro un bel colore.

Prima di friggerle, si potrà, invece di tenerle nello zucchero, lasciarle in fusione nel rhum, come abbiam detto per le mele, e poi immergetele nella pastina. In un modo o nell'altro, dopo fritte le spolverizzerete con zucchero.

270. **Fritelle di pesche.**

Si tolga la pellicola alle pesche, e il nocciolo, si taglino a fette e si tengano per alcune ore nel vino bianco con zucchero; poi si lascino sgocciolare, immergendole in una densa pastina, fatta di acqua e

farina con poco sale, e si friggono come al solito spolverizzando poi con zucchero.

271. **Frittelle di fichi.**

Pigliate dei fichi freschi che non siano troppo maturi; sbucciateli e metteteli per due o tre ore in fusione nel rosolio; fateli poi sgocciolare, tagliateli in mezzo od in quarti, secondo la loro grossezza: infarinateli, immergeteli nella solita pastina di acqua e farina con poco sale e friggeteli all'olio od allo strutto.

272. **Frittelle di susine.**

Si tengono le susine nel forno non troppo caldo per 20 o 25 minuti, poi si aprano nel mezzo, si tolga loro il nocciuolo, e si mettano in fusione per due ore nel rhum con zucchero e cannella in polvere. Si facciano sgocciolare, si immergano nella solita pastina e si friggano ad olio bollente, spolverizzandole di zucchero prima di servirle in tavola.

273. **Frittelle di riso o ravigiuoli.**

Fate bollire 60 grammi di riso con mezzo litro di latte, un pezzettino di buona vaniglia e la raschiatura d'un limone ed una presa di sale, coprite e rimuovete di tratto in tratto perchè non si attacchi al fondo, dopo un'ora circa passatelo allo staccio e ponetelo in una scodella, misturandolo con 50 grammi di farina fina bianca; ciò vi darà una pastina morbida, ponetene 3 cucchiai su d'una spatola larga 8 centimetri circa, con la costa d'un coltello stendetela tenendola dello spessore d'un centimetro circa, e con la costa dello stesso coltello fatene ca-

dere dall'estremità della spatola un bastoncino di pasta larga un centimetro circa, nello strutto od olio quasi bollente; cuoceteli e serviteli come i precedenti. Se il primo ravigiuolo che porrete nella padella s'allargasse, vi unirete ancora un po' di farina, e potrete anche farli col cucchiaio.

274. **Frittelle di semolino.**

Ponete al fuoco in una casseruola un litro di buon latte con 6 cucchiaiate di zucchero ed un pizzico di sale, e quando comincia a bollire gettatevi a poco a poco 160 grammi di semolino che lascerete cuocere fino ad ottenerne come una dura polentina badando di tramenare continuamente perchè non si attacchi al fondo. Ritirata poi dal fuoco lasciatela raffreddare un poco ed unitevi 6 tuorli di uova con due chiare ben sbattute a parte e ridotte come neve, un poco di cedro candito trinciato a pezzetti (oppure scorza di limone fresco grattata) e 35 grammi di uva passa, mescolate ed assimilate il composto, e con questo formate tante pallottole della grossezza di una noce, che immerse prima in chiara di uovo e poi avvolte nel pane grattugiato, friggerete in padella con abbondante olio. Quando abbiano preso un bel colore, ritiratele con mestola bucherata, ponetele per alcuni istanti sopra carta asciugante per far loro lasciare l'olio e servitele calde spolverizzandole di zucchero.

275. **Frittelle romane.**

Sbattete dei tuorli di uova con un po' di mollica di pane, bene inzuppata nel latte e spremuta; aggiungete zucchero in proporzione, cedro candito trinciato e uva sultanina. Mescolate bene il tutto, in

corporandovi anche qualche po' di farina, in modo da ottenere un impasto uniforme e alquanto sodo, e con questo formate tante pallottole, che infarinerete e farete friggere nell'olio o nello strutto, lasciando prender loro un bel colore dorato. Zuccherotele e servite caldo.

276. **Frittelle di farina di castagne.**

Fate una densa poltiglia con farina di castagne e acqua mettendo l'acqua a poco a poco; unitevi un pizzico di sale, zibibbo e pinocchi, formate le frittelle mettendo a cucchiaiate nella padella ad olio bollente.

277. **Frittelle di patate.**

Fate cuocere in acqua delle patate, sbucciatele, ed a poche per volta pestatele nel mortaio: mettete in un tegame la pasta ottenuta, unitevi 60 grammi di burro, rimestate ben bene per farvelo incorporare uniformemente ed aggiungete 4 uova lasciando a parte due chiari, sale necessario e un pugno di pinocchi pure pestati: tramenate ancora finchè il composto sia perfettamente assimilato e formando di esso tante pallottole, bagnate queste ad una per volta nella chiara di uovo che avete tenuta a parte, poi avvolgetele nel pan grattato e friggetele in olio abbondante, in modo che ne siano ricoperte.

278. **Frittelle portoghesi.**

Cuocete un chilo di patate nell'acqua, sbucciatele, pestatele ben bene nel mortaio, mettendovele a poche per volta; aggiungetevi 250 grammi di burro, altrettanto zucchero in polvere, dieci tuorli di uova,

un poco di rhum e tre prese di cannella: rimestate il tutto e pestate di nuovo finchè abbiate ottenuto un impasto uniforme, unitevi allora del cedro candito tagliato a pezzetti, rimestate ancora e servitevi di questo composto per farne tante pallottole grosse come una noce, che bagnerete nella chiara di uovo, spolverizzerete di pane grattugiato e farete friggere ad olio bollente servendole calde ed inzuccherate.

279. **Bodino di semolino.**

Mettete una piccola casseruola sul fornello con mezzo litro di latte e un pezzetto di burro, fatevi cadere 70 grammi circa di semolina, mescolandolo col cucchiaio di legno, in modo da formare una poltiglia, unitevi un pizzico di sale, un po' di raschiatura di limone, un amaretto polverizzato e 60 grammi di zucchero, sobbollitelo 12 minuti circa rimovendolo di tratto in tratto, poi levatelo e dopo 10 minuti unitevi un bicchierino di rhum o cognac o kirschwasser, 10 grammi d'uva sultana ed altrettanto di cedro confetto tagliato a fettine sottili o a quadretti, 3 tuorli d'uova e uno intero, sbattete le 2 chiara a neve, ed amalgamatele bene con la composizione, bisuntate uno stampo col burro chiarificato e polverizzate l'interno o con lo zucchero in polvere o col pane grattugiato, versate in esso la composizione e fatelo cuocere a forno moderato; cotto di bel colore servitelo su d'un piatto con tovagliolo, con un po' di marmellata liquida o frutta, o con un quintino di salsa di crema al rhum o con un sabaione di 3 tuorli d'uova.

280. **Frittelle alla crema.**

Stemperate in un litro di latte fresco un etto di farina, badando di adoperare prima una piccola

porzione del latte stesso ed aggiungere poi il rimanente, perchè altrimenti la farina formerebbe dei grumi. Unite all'intriso un etto di zucchero, 4 uova sbattute, la raschiatura di una scorza di limone e una presa di cannella; mescolate, ponete al fuoco e lasciate cuocere per circa un'ora senza cessar di tramenare con un mestolo. Poi versate il composto in un gran piatto, che avrete prima unto con qualche goccia di olio, lascietelo raffreddare e tagliatelo a pezzetti, che passati ad uno ad uno nella chiara di uovo, ed avvolti nel pan grattato, farete friggere in padella con olio o strutto vergine. Inzuccherate e servite.

281. **Frittelle di spinaci.**

Cuocete a lesso gli spinaci, spremeteli, trinciateli sottilmente, e rimetteteli al fuoco in una casseruola con burro, un po' di latte, zucchero in proporzione spezie e raschiatura di scorza di limone, rimestando e lasciando cuocere finchè l'umido siasi alquanto consumato. Poi ritirate dal fuoco la casseruola, e quando il contenuto sia un poco raffreddato, aggiungetevi due uova ed un pugno di farina bianca e mescolate bene il tutto. Fatto così il composto formatene tante pallottole, che immergerete ad una per volta in una pastina, preparata con farina, acqua e poco sale, e friggerete ad olio bollente.

282. **Frittelle alla russa.**

Pigliate della pasta da fare il pane, per ogni etto di questa mettete 10 grammi di burro manipolando finchè esso siasi incorporato per bene. Allora col matterello distendete la pasta sino alla grossezza d'un dado e tagliatene tanti pezzi eguali di forma

tonda. In mezzo ad ogni pezzo ponete un battuto di carne cotta; bagnate con chiara di uovo il contorno della pasta, ripiegate per metà sopra sè stesso ogni pezzetto premendo colle dita sull'orlo, perchè il ripieno rimanga ben chiuso, e friggete nell'olio, badando di bucare con una forchetta ogni frittella perchè per dilatarsi dell'aria che può esservi rimasta imprigionata, non si abbiano ad aprire e lascino disperdere il ripieno.

Qualunque carne cotta senza salse si può adoperare per fare il ripieno a queste frittelle. La si trita sottilmente sul tagliere, unendovi un poco di mollica di pane inzuppata nel brodo, ed anche una o più acciughe salate, e si mescola bene il tutto, aggiundovi una presa di spezie.

CAPITOLO XVI.

Delle uova e delle frittate.

283. **Uova al latte.**

Fate bollire un quintino d'acqua, mettetevi 2 uova bolliteli 2 minuti, ritirateli, serviteli, in mezzo ad un tovagliolo per tenerli caldi.

284. **Uova in camicia o affogate.**

Ponete l'acqua al fuoco in una casseruola; quando bolle fortemente rompete le uova con attenzione e ad una per volta gettatevele dentro con prestezza perchè non si spandano: lasciate poi bollire sino a

che la chiara sia rappresa, cioè per 4 minuti; ritiratele con una mestola bucherata, ponetele in un piatto, tenete questo al caldo posandolo sulla casseruola stessa in cui rimane l'acqua bollente, e conditele con burro, parmigiano grattato, sale, pepe, e cannella in polvere.

Si può anche servirle con salsa verde o con purée d'acetosa e spinaci.

285. **Uova basotte o tenere.**

Cuocetele come le precedenti per 5 minuti, rifrescandole poi nell'acqua, ritirandole subito; potreste servirle anche pelate con una salsa stuzzicante.

286. **Uova affogate all' inglese.**

Allestite le uova affogate come sopra, poi ponetele una ad una sopra le fette di pane fritto al burro, coperte di una sottile fetta di prosciutto, appena caldo sulla graticola e fritto colatevi sopra un cucchiaino di sugo concentrato.

287. **Uova all' imperiale.**

Con un coppapasta e 100 grammi per qualità di lingua cotta salnitrata e tartufi grossi affettati, fate delle stelle, corone, croci, ecc. Pigliate poi un piatto d'argento, fatevi dileguare 100 grammi di burro, adagiatevi sopra la lingua e i tartufi coprendoli con 8 uova fresche senza romperle, polverizzate con un pizzico di pepe e pochissimo sale, poneteli nel forno ed appena biancheggianti alla superficie, serviteli su un piatto con tovagliolo.

288. **Uova al tegame.**

Pigliate un piatto che resista al fuoco, mettetevi un pezzo di burro e fatevelo soffriggere sopra un

fuoco moderato; poi metteteci due uova, senza romperne il tuorlo, e ponetevele a cuocere spargendovi un poco di pepe, sale necessario e ritirandole col loro piatto appena la chiara si sia quasi tutta rappresa.

289. **Uova alla salsa di pomidoro.**

Cuocete in una pentola con poc'acqua e sale alcuni pomidoro unitamente ad un poco di cipolla trinciata e prezzemolo; scolate poi l'acqua, passate il rimanente per istaccio e mettete il sugo ottenuto in una tegghia con olio e poco pepe, facendolo soffriggere per alcuni minuti. Allora rompete le uova, fatele cadere in questa salsa, e lasciatevele cuocere finchè la chiara sia tutta rappresa.

290. **Uova ai tartufi.**

Tagliate minutamente un po' di prosciutto; fatelo soffriggere con un pezzo di burro in un piatto che esporrete al fuoco di brace sopra un treppiede; una cucchiaiata di sugo di carne ed una di buon vino bianco, formando così una salsa, e quando questa comincia a bollire, mettetevi due tartufi sottilmente trinciati, che lascierete cuocere per 5 o 6 minuti e infine aggiungete 2 uova, scocciandole senza romperne il tuorlo. Quando son cotte, ritirate dal fuoco il piatto e servite subito.

291. **Uova alla lucchese.**

Preparate in una tegghia un soffritto di burro e poca cipolla trinciata, e quando questa sia alquanto rosolata, unitevi mezzo bicchiere di fior di latte o panna; poi accomodatevi le uova già assodate, che avrete sgusciate e tagliate in mezzo, lasciate loro

prendere il caldo per alcuni minuti, ed aggiungete in ultimo due o più tuorli di uova frullati con un po' di prezzemolo tritato, formaggio grattugiato e cannella in polvere. Lasciate legare la salsa e servite caldo.

292. **Uova alla salsa di gamberi.**

Fata un soffritto con burro, oltre cipolla e prezzemolo tritati; 160 grammi di gamberi e sale necessario, lasciate cuocere per alcuni minuti, aggiungete un pugno di pinocchi, già abbrustoliti a parte e pestati nel mortaio, bagnate con mezzo bicchiere di acqua catda, facendo concentrare per mezz'ora. Mettete allora il tutto nel mortaio, pestate ben bene, passate per istaccio, ed avrete la salsa che verserete sopra sei uova affrittellate dopo averle accomodate in un piatto.

293. **Frittata.**

Due sono i modi di farla; asciutta o morbida. L'asciutta si ammannisce così: battete 6 uova con una presa di sale ed un pizzico di prezzemolo triturato, posto poi un padellino al fuoco con 40 grammi circa di burro, versatevi le uova, fatele scorrere finchè siasi coperto il fondo del padellino, e mischiandoli col palettino; appena avranno preso colore, date un colpo con la mano al manico del padellino facendo voltare la frittata. Cotta anche da questa parte, fatela scorrere su un piatto e servitela ben calda.

La morbida invece è più digestiva, e si allestisce così: dopo aver messo le uova nel burro con un palettino di ferro rimuovete in modo di riunirle intorno al fondo della padella, dandogli la forma d'un pesce; fatela saltare un po' senza voltarla, poi morbida, servitela su di un piatto ovale, essendo ancor tenera nel mezzo.

294. **Frittata ai tartufi.**

Affettate un tartufo bianco o nero nelle uova.

295. **Alle cipolle.**

Fate soffriggere 30 grammi di cipolla triturata nel burro, ed appena colorita, unitevi le uova sbattute, compiendo la cottura come sopra.

296. **Al pomidoro.**

Unite alle uova sbattute un cucchiaio di salsa di pomidoro.

297. **Agli spinacci.**

Unite 60 grammi circa di spinacci già cotti e conditi.

298. **Al formaggio.**

Unite alle uova 20 grammi di cacio parmigiano o consimile grattugiato.

299. **Alle punte d'asparagi o piselli.**

Amalgamate nelle uova 50 grammi di punte d'asparagi o pisellini di già cotti e conditi.

300. **Al prosciutto.**

Tagliate a dadi 70 grammi di prosciutto o salame crudo, fatelo scaldare un po', poi unitevi le uova sbattute, compiendo la frittata come sopra.

301. **Frittata farsita.**

Triturate finamente 100 grammi di funghi o tartufi di già cotti con un po' di prezzemolo, poneteli

nella scodella, mischiandovi una presa di pepe, sale, 60 grammi di pane grattugiato e mezzo bicchiere scarso di latte o brodo; prima di voltare la frittata, versatevi sopra la salsa, facendo in modo col palettino che questa sia nel mezzo; datele la forma di un pesce, versatela su d'un piatto e servitela.

302. **Uova in trippa.**

Sbattete 6 uova in un recipiente con mezzo quintino di latte, 15 grammi di formaggio grattugiato, sale ed una presa di pepe. Fate 3 frittate sottili ben rosse, versatele su d'un tino e tagliatele a fettuccie. Fritte poi in una casseruola 50 grammi di burro, con una cipolla ben triturata, mischiatela col cucchiale; appena colorita, unitevi un cucchiaietto di farina bianca, rimuovete e bagnate con mezzo litro di brodo ed un cucchiaio di salsa pomidoro, sobbollite per 20 minuti, passate la salsa allo staccio, unitevi le uova tagliate, fatele bollire lentamente per 10 minuti, poi versatela in un piatto fonduto, contornato di crostoni di pane fritti al burro.

303. **Frittata di carciofi.**

Mondate sei carciofi, tagliateli a fette pel lungo, lavateli in acqua fresca, fateli sgocciolare e metteteli poi in una padella con l'olio necessario, sale e poco pepe; lasciate così cuocere alquanto i carciofi, rimuovendoli più volte, e infine versatevi sopra otto uova sbattute a parte, insieme ed un po' di acqua, e fate la frittata nel modo già descritto.

304. **Frittata di patate.**

Fate cuocere nell'acqua 6 grosse patate, sbucciatele e pestatele nel mortaio riducendole in pasta,

unitevi 8 o 10 tuorli di uova e 3 chiare montate a parte, cioè sbattute sino ad averle ridotte come neve; aggiungete anche un po' di prezzemolo tritato, una presa di cannella in polvere e sale necessario, e mescolate bene il tutto formando un impasto uniforme. Allora mettete in padella un pezzo di burro, fatelo soffriggere un poco, e versatevi l'impasto suddetto, distendendolo ed uguagliandolo con un mestolo: lasciate poi rosolare da una parte la vostra frittata, rivoltatela col mezzo d'un piatto, badando di non romperla, e rosolata che sia anche dall'altra parte servitela calda.

305. **Frittata coi funghi.**

Pulite i funghi, tagliateli a fette, metteteli in padella con olio, due spicchi di aglio trinciati, sale necessario, e fateli soffriggere sino a che siano quasi completamente cotti. Intanto sbattete otto uova, mettetevi un po' di mollica di pane inzuppata nell'acqua, un po' di formaggio grattugiato, alcune foglie d'origano o di maggiorana e continuate a sbattere sino che la mollica si è disfatta interamente nell'uovo. Allora versate tutto questo nella padella sopra i funghi, rimuovendo col mestolo perchè l'uovo si spanda su tutto il fondo della padella, e fate la frittata nel modo solito.

306. **Frittata col riso.**

Fate cuocere il riso nel latte con poco sale, lasciandolo quasi spappolare; poi ritiratelo dal fuoco, colatene tutto il latte eccedente, condite il riso con un pezzo di burro, parmigiano grattato e un po' di cannella, e quando siasi alquanto raffreddato, unitevi quattro uova sbattute, mescolate ben bene il tutto, e con questo composto fate la vostra frittata in padella con burro.

307. **Frittata pasticciata con arselle.**

Prima preparate un intingolo di arselle scottando nell'acqua bollente le arselle, per farle aprire, poi toglietele dal loro guscio e fatele cuocere per mezz'ora a fuoco moderato con poco sale, pepe, sugo di limone e qualche cucchiaio di acqua. Ritirate poscia dal fuoco, sgocciolatene tutto l'umido, infarinatele, e rimettete al fuoco in una casseruola con un soffritto di cipolla trinciata e burro; con poco pepe e sale necessario, lasciandole così grogiolare per altri dieci minuti. Allora levatele dal fuoco e spremetevi sopra ancora un po' di limone.

Poi fate quattro sottili frittate di due uova ciascuna, ma senza rivoltarle, cioè rosolandole da una parte solamente; e a mano a mano che le avrete fatte mettetele in una casseruola dello stesso diametro, colla loro parte rosolata al disopra (avendo prima unta la casseruola medesima con burro), e fra una frittata e l'altra distendete uno strato dell'intingolo di arselle suddette, terminando l'operazione coll'ultima frittata. Preparato il tutto, passate la casseruola al forno, per far formare la crosta sopra o sotto alla vostra frittata pasticciata; e infine ponete in un piatto e servite.

308. **Frittata di famiglia.**

Unite a delle uova sbattute della mollica di pane inzuppata nell'acqua, un pugno di parmigiano grattugiato, sale necessario e prezzemolo tritato, continuando a sbattere finchè la mollica siasi perfettamente disfatta. Allora fate friggere un po' di olio nella padella, versatevi il composto, fate la frittata.

309. **Frittata alla campagnola.**

Adoperate un po' d'olio che farete rosolare un po' con una cipolla trinciata, due pomidoro tagliati e senza semi; salate, e quando i pomidoro vi sembreranno cotti, unite al soffritto 6 o 8 uova sbattute, ma senza acqua.

310. **Frittata soffiata.**

Ponete 4 tuorli d'uova in un recipiente con 25 grammi di zucchero in polvere e un po' di zucchero alla vaniglia, o raschiatura di limone; sbatteteli per bene, come pure i chiari d'uova che ridurrete a neve, amalgamatele leggermente coi tuorli e posti in un piatto a soffiato, unto leggermente di burro e polverizzato di zucchero, fateli cuocere subito al forno: 15 minuti prima di servirla, preso un bel colore e ben gonfiata, polverizzatela di zucchero, e con uno spiedino rovente appoggiandoglielo sopra leggermente vi praticherete un'incisione a quadratini, servendola prima che si abbassi.

CAPITOLO XVII.

Degli umidi di grasso e di magro.

(PIATTI DI MEZZO)

311. **Manzo in umido.**

Le parti più adatte per far umidi, sono la coscia e la culatta. Colla punta di un coltello praticatevi dei buchi, ed in ciascuno di questi mettete un pezzetto di prosciutto, sale, pepe e spezie. Preparata

così la carne, mettetela al fuoco in una casseruola con burro, midollo di osso, un po' di cipolla, sedano e una carota; lasciate rosolare lentamente, rivoltando la carne quando occorre, e poscia bagnate con brodo. A metà cottura, unitevi del sugo di pomidoro o conserva disciolta in un po' di brodo; lasciate poi finir di cuocere a fuoco moderato, e quando l'intinto si è alquanto concentrato, ritirate dal fuoco la casseruola.

312. **Culatta di manzo alla triestina.**

Pigliate un bel pezzo di culatta di manzo; lardellatelo in diversi luoghi con pezzetti di prosciutto grasso e magro, e mettetelo in una casseruola nella quale vi siano larghe fette di lardo, un po' di cipolla, sedano, carota, e qualche chiodo di garofano; spargetevi sopra il sale necessario ed un poco di pepe; bagnate con due terzi di brodo ed un terzo di vino bianco, e fate cuocere lentamente tenendo coperta la casseruola. Quando poi la carne sarà cotta disgrassate l'intinto, e servitela in un piatto contornato di qualche purée di legumi o di qualche erbaggio cotto separatamente.

313. **Manzo all'inglese.**

Prendete un bel pezzo di coscia di manzo, bagnatelo con aceto, lardellatelo con lunghe listerelle di prosciutto, forando la carne da una parte all'altra; introducete nei buchi stessi alcuni spicchi di aglio e pochi garofani, spargetevi sopra il sale necessario, e mettete la carne così preparata in una casseruola dopo averla avvolta in larghe fette di prosciutto alquanto grasso. Fate allora rosolare un poco a fuoco moderato; bagnate poi con brodo, unite un battuto di scalogni, sedano e prezzemolo, e la-

sciate cuocere per circa 4 ore. Quando è cotta mettetela in un piatto, versatevi sopra il suo intinto, che avrete prima sgrassato, e servite in tavola.

314. **Coscia di manzo alla casalinga.**

Adoperate una coscia di manzo senz' osso, fatevi dei buchi in più luoghi, servendovi della punta di un coltello ed in essi introducete dei pezzetti di prosciutto, sale, pepe e spezie; poscia avvolgete la carne stessa con due o tre larghe fette di prosciutto piuttosto grasso; ponetela così preparata in una casseruola con una cipolla trinciata, un tazza di brodo e mezzo bicchiere di vino bianco, e fate cuocere al forno coprendo la casseruola.

315. **Coscia di manzo alla russa.**

Bisogna preparare un battuto con un etto di carne magra di manzo, un etto di grassa di manzo, un bicchierino d'acquavite, un tuorlo d' uovo, cipolla, prezzemolo, pepe e sale. Pigliate allora un bel pezzo di coscia di manzo, praticatevi alcuni buchi con un largo coltello, ed in questi introducete del battuto suddetto; poi infilzata allo spiedo la carne e avvoltolata in un grosso foglio di carta unta con olio, la farete girare a gran fuoco badando che la carta non s'infiammi; appena cotta la servirete con salsa piccante.

316. **Manzo alla massaia.**

Pigliate del manzo e ponetelo in casseruola con olio, cipolla trinciata, prezzemolo, sale e pepe; lasciate così soffriggere un poco poi versatevi del brodo od acqua calda, fate cuocere a fuoco mo-

derato ed un'ora circa prima di ritirarla dal fuoco unitevi un poco di conserva o sugo di pomidoro.

In ultimo potrete anche aggiungere qualche legume già cotto, patate, cardi, ecc.

317. **Stufato alla fiorentina.**

Fate un soffritto con due o tre spicchi di aglio ed un poco di rosmarino con olio, ponetevi un chilo di carne già scelta a quest'uso e tagliata a pezzetti; salate e lasciate rosolare un poco. Bagnate con mezzo bicchiere di vino, e aggiungete sugo di pomidoro o conserva disciolta nell'acqua calda. Coprite allora la casseruola, e fate cuocere lentamente rimestando qualche volta e badando di bagnare ancora con brodo od acqua bollente se l'intinto consumasse troppo.

Se si vogliono aggiungere delle patate, si mondano, si tagliano a più pezzi e si mettono nella casseruola un'ora prima di ritirarla dal fuoco, lasciandole cuocere nell'intinto stesso con la carne.

318. **Stufato alla genovese.**

Friggete con 120 grammi di burro, aglio e rosmarino già pestati nel mortaio in piccola dose: unitevi un chilo di manzo tagliato a piccoli pezzi; cospargete di sale e poco pepe; lasciate rosolare, e bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco.

Fate intanto cuocere a parte per mezz'ora alcuni pomidoro spezzati con un poco di sedano, prezzemolo, olio e una presa di sale, ma senz'acqua; passate quindi il tutto per istaccio, e della salsa così ottenuta, servitevi per versarla sullo stufato quando la carne è a mezza cottura. Unitevi allora un chilo di patate mondate, e tagliate a pezzi e lasciate finir di cuocere, non scoprendo la casseruola che per

rimestare ed aggiungere brodo bollente quando l'umido consumasse.

319. Manzo alla certosina.

Mettete in una casseruola alcune fettoline di lardo, due o tre cucchiai d'olio d'oliva, e un pezzo di manzo ben battuto e infrollito. Aspergete con sale e noce moscata, e lasciate cuocere allo scoperto rivoltando ad intervalli Ben rosolato aggiungete un'acciuga tritata con erbe fine, bagnate con brodo chiudete col coperchio e a tempo debito sgrassate e passate allo staccio il fondo che verserete sul manzo al momento di servirlo.

320. Filetto di bue alla moldava.

Preparate un filetto di bue, contornatelo di due piedini di vitello, levate loro l'osso della tibia, rompeteli nel mezzo e fateli bollire per 20 minuti nell'acqua, unitevi 10 pomidoro ben maturi, ma senza semi e senza acqua, versandovi una bottiglia di Marsala, copritela allora e con un po' di pasta all'uovo, chiudete il contorno del coperchio, fatelo cuocere a fuoco lento per 3 ore, poi levategli l'unto galleggiante, ponete tanto il filetto che i piedini in un altro recipiente, passetevi sopra il liquido allo staccio, e ben bollente, servitelo su di un piatto, circondato dai piedini con la salsa ben calda.

321. Stufato di castrato.

Fate un soffritto con tre spicchi di aglio e poche foglie di rosmarino, pestate 75 grammi di burro e 50 grammi di grassa di manzo tritata; ponete in questo soffritto un chilo di carne di castrato tagliata a pezzetti, salatela convenientemente, e rosolata che sia

bagnatela con mezzo bicchiere di vino bianco o rosso. Quando poi la carne è a mezza cottura unitevi alcuni pomidoro pestati, e lasciate finir di cuocere, rimestando più volte.

322. **Beef-steak alla salsa.**

Prendete della carne di manzo, la cui parte sia costa, mettetela in fusione almeno per due ore in un piatto profondo con olio, aceto, sale e poco pepe ponete poi le vostre *beef-steakes* in una casseruola; versatevi sopra la concia stessa nella quale rimasero in fusione, fatele cuocere a fuoco moderato, rivoltandole quando sono a metà cottura, ed aggiungendovi sugo di pomidoro in abbondanza.

323. **Piccole bistecche al marsala.**

Prendete un chilo circa di filetto di bue, di buona qualità, ben frollo, spogliatelo dal grasso e dalla pellicola di cui è coperto, tagliatene 8 o 10 fette, dando loro una leggera battuta con la lama del coltello ed una bella forma rotonda; ponete in una tegghia un etto di burro con 20 grammi d'olio fino, friggetelo a fuoco forte, stendendovi sopra le bistecche, rosolate d'ambo le parti, salatele ed appena fritte ritiratele su d'un piatto. Levate l'unto dalla tegghia, bagnando il fondo di questa con un bicchiere di vino Marsala, altrettanto di salsa spagnuola, riducete a metà la salsa sul fuoco, rosolate in essa le bistecche senza lasciarle bollire, ponetele su di un piatto in corona, mettete il sugo di mezzo limone sulla salsa, rimovendola con un cucchiale di legno, versandola poi su di esse.

Potrete guarnirle con funghi, tartufi, olive, purée di legumi.

324. **Braciuole di vitello alla veronese.**

Pestate insieme due spicchi di aglio, un poco di prezzemolo e due acciughe salate, alle quali avrete tolto la lisca; mettete poi il tutto nel mortaio e pestatelo sino a ridurlo come una pasta: aggiungetevi 75 grammi di burro, mescolate, e passate per istaccio il composto premendo con un mestolo. Fate intanto arrostire sulla gratella a fuoco di brace alcune fette di carne magra di vitello, salando convenientemente: mettete il composto suddetto o salsa, nel piatto in cui volete servire, che manterrete caldo tenendolo esposto sul vapore dell'acqua bollente; accomodatevi le braciuole arrostite, spremete su queste il sugo di mezzo limone, e servite all'istante.

325. **Vitello in umido con piselli.**

Fate rosolare in casseruola con burro e sale un chilo di vitello magro; quando abbia preso bel colore, bagnate con qualche cucchiaiata di brodo bollente e sugo di pomidoro. Fate così cuocere per altra mezz'ora; poi aggiungete 3 etti di piselli freschi sgranati, e lasciate finir di cuocere.

326. **Vitello in fricassea.**

Fate soffriggere un po' di cipolla, con un pezzo di burro, unitevi poi la carne di vitello già tagliata in piccoli pezzi; salate, e quando la carne è rosolata bagnatela con brodo bollente, che lascerete poi consumare in gran parte per evaporazione. Intanto sbattete due o tre tuorli di uova con sugo di mezzo limone e poco prezzemolo tritato; e, cotta che sia la carne, versateli nella casseruola, ritirando quasi

contemporaneamente questa dal fuoco e rimestando bene col mestolo, perchè l'uovo non si rappigli. Poi versate il tutto in un piatto e servite.

327. **Vitello all'inglese.**

Si fascia un pezzo di vitello con giambone, spalmandolo prima con acciuga stemperata con uno spicchio d'aglio. Si pone in casseruola con un pezzetto di burro, facendo cuocere molto adagio.

Si sala pochissimo, perchè c'è già l'acciuga ed il giambone che ci danno sapore, ed in ultimo ci si pone mezzo bicchiere di vino rosso.

328. **Braciuole con fagiuoli.**

Con del grasso e del midollo di bue, fate un soffritto, e mettetevi a cuocere le braciuole, egualmente di bue, salando convenientemente e bagnando poco dopo con brodo. Quando la carne è a mezza cottura, aggiungete del sugo di pomidoro, e lasciate finire di cuocere. Ritirate le braciuole mettendole a parte in un piatto, e nell'intinto stesso che rimane nella casseruola farete cuocere una quantità proporzionata di fagiuoli freschi sgranati. Infine rimettete nella medesima casseruola le braciuole, per far loro riprendere il caldo, e versando poi il tutto in un piatto, servirete in tavola.

329. **Osso buco.**

Questo piatto è uno dei preferiti dai milanesi.

Prendete la sottonoce con l'osso attaccato della coscia, tagliatela in 5 o 6 pezzi, lasciando unito a ciascun pezzo un osso, legateli con lo spago perchè conservino una bella forma. Ponete in una casseruola bassa di sponda un etto di burro; appena

soffritto questo stendetevi sopra i detti pezzi infarinati, fateli colorire ed arrostire da tutte e due le parti, bagnateli con mezzo bicchiere di vino bianco secco; sciroppato questo, unitevi quasi un litro di brodo o sugo, una presa di sale, un' altra di pepe grosso e 4 chiodi di garofano; coprite e fate bollire per mezz'ora circa, ponendo poi i pezzi in un'altra casseruola con un cucchiale di salsa pomidoro; oppure triturate un po' di prezzemolo, uno spicco d'aglio, una mezza acciuga, una presa di semi di finocchio e una fetta di cipolla; compite la cottura, digrassate la salsa, e serviteli su d'un piatto coperti del loro intinto.

330. **Pallottole di bue alla salsa.**

Pestate minutamente sul tagliere un chilo di carne magra di manzo con un po' di prezzemolo e 2 o 3 spicchi d'aglio, riducendola come una pasta; mettete questo battuto in un tegame, unitevi un pugno di pane grattuggiato, altrettanto parmigiano pure grattugiato, poco pepe, sale necessario e tre uova; mescolate ed impastate bene il tutto e formatene tante pallottole grosse poco meno d'un uovo, che, avvolte in pan grattugiato, schiaccierete col palmo della mano e farete rosolare da tutte e due le parti in padella con olio e strutto, rivoltandole diligentemente perchè non abbiano a rompersi.

Fate a parte un soffritto di cipolla, sedano e due spicchi di aglio, il tutto triturato, ed olio; aggiungete al soffritto un poco di conserva stemperata in alcune cucchiaiate di brodo, oppure del sugo di pomidoro; versatevi mezzo bicchiere di aceto, ed in ultimo unitevi tre acciughe fresche salate, disfatte prima in poc' olio caldo ed un pizzico di capperi. Preparata così la salsa, versatela calda sulle pallottole che avrete accomodate in un piatto, e servite.

331. **Costolette infarcite alla salsa.**

Prima fate cuocere le costolette infarcite come già si disse; però invece di friggerle in padella con olio, le metterete in una tegghia con burro, le lascerete ben rosolare da una parte e dall'altra, e infine le bagnerete con sugo di carne, od altro sugo o salsa di vostro gusto, lasciandole grogiolare per alcuni minuti a fuoco moderato.

332. **Costoline di castrato.**

Fate un soffritto con po' di cipolla, prezzemolo, carota, burro e sale ed unitevi 2 o 3 pomidoro spezzati, mondati già della buccia dei semi, alcuni funghi freschi o secchi, affettati sottilmente. Lasciate così grogiolare il tutto per alcuni minuti; aggiungete le costolette di castrato, e dopo 15 o 20 minuti bagnate con vin bianco, e lasciate finir di cuocere a lento fuoco.

333. **Costolette di maiale.**

Pigliate delle costolette di maiale, fatele cuocere con olio, alcuni spicchi di aglio trinciati, sale e pepe: lasciate così soffrigere un poco, poi bagnate con brodo o semplice acqua bollente, e quando la carne è a mezza cottura aggiungete sugo di pomidoro o conserva disciolta, ed un pizzico di semi di finocchio, lasciando poi finir di cuocere. Pochi momenti prima di ritirare queste costolette dal fuoco, vi si può versare sopra mezzo bicchiere di vino bianco, facendo poi consumare un po' l'umido.

334. **Lingua alla salsa.**

Fate cuocere a metà una lingua di manzo o di vitello, lessatela sino a mezza cottura, spellatela, e

colla punta d'un coltello introducetevi un pezzetto di prosciutto. Distendete poi sul fondo d'una casseruola alcune fette sottili di lardo; su queste adagiate una larga fetta di manzo, ben battuta, poi spargetevi della cipolla, prezzemolo e basilico tritati, alcuni funghetti sott'olio, tagliati in più pezzi, o tartufi, una foglia d'alloro, pepe, sale necessario ed un pezzo di burro. Accomodate su tutto questo la lingua già preparata come si è detto; copritela con altra fetta di manzo, anch'essa ben battuta, ed altre fette di lardo; versatevi un po' di brodo e mettete la casseruola sopra un fuoco moderato, coperta con un testo di ferro, sul quale invece metterete molto fuoco. Lasciate cuocere per 3 o 4 ore, facendo consumare alquanto l'umido e servite in un piatto con qualche salsa piccante, dopo aver levato tutto il lardo.

335. **Lingua fasciata.**

Lessate una lingua come si è detto, spellatella e tagliatela a fette sottili per il lungo; ponete poi sopra ogni fetta una porzione di ripieno di carne cotta a vostro gusto, raccartocciatele, ed avvolgete ciascuna di queste polpette in rete di maiale o di agnello. Preparate, fatele così rosolare in casseruola con burro e poco sale; cospargete di pane grattuggiato, lasciatele cuocere ancora un poco e dopo averle accomodate in un piatto, versatevi sopra una salsa a vostro piacere e servite ben caldo.

336. **Lingua con olive.**

Dopo aver fatto cuocere a metà cottura una lingua di vitello, spellatela e mettetela in una casseruola, nella quale avrete prima preparato un soffritto di cipolla, sedano, prezzemolo e carota con

burro. Fate rosolare la lingua in questo soffritto, rivoltandola parecchie volte, poi bagnate con qualche cucchiaiata di brodo bollente, aggiungete 4 o 6 grosse olive trinciate, la polpa di altrettante pestate nel mortaio, ed alcune olive intiere; coprite allora la casseruola, e lasciate finir di cuocere con fuoco sotto e sopra.

337. **Scaloppe di vitello all' italiana.**

Tagliate tante fette sottili di vitello, appianatele con la costa del coltello, formando tante costolette, avvolgendole prima nell'uovo sbattuto, poi nel pan grattugiato, ritagliandone il contorno; fatele friggere poi in una tegghia con 150 grammi circa di burro, facendole colorire bene d'ambo le parti, servendole in corona su d'un piatto sopra una purée di patate, versandovi nel mezzo quella guarnizione o salsa che avrete preparata.

338. **Lingua alla casalinga.**

Come al solito lessate e spellate la lingua; poi tagliatela a fette e queste a listerelle, che rimetterete al fuoco in una casseruola con olio, sale, poco pepe ed un battuto di cipolla, prezzemolo e funghetti. Lasciate soffrigere lentamente per circa un quarto d'ora, bagnate poi con mezzo bicchiere di vino bianco, e in ultimo, cioè mezz'ora prima di ritirare dal fuoco la casseruola, aggiungete un poco di sugo di pomidoro, o meglio sugo di carne.

339. **Zampucci alla casalinga.**

Fate cuocere a lesso delle zampe di vitello o di manzo, zampucci di maiale che siano ben puliti, disossateli e metteteli in una casseruola con burro,

cipolla trinciata, prezzemolo, sale e pepe, bagnandoli con un poco di brodo. Lasciate così cuocere finchè l'umido si è consumato alquanto, poi aggiungete del buon sugo di carne, o semplicemente sugo di somidoro; fate restringere l'intingolo, ed al momento di ritirare la casseruola dal fuoco unitevi due tuorli di uova sbattuti, un pugno di parmigiano grattato ed una presa di cannella, rimenando il tutto.

340. **Testa di vitello alla sienese.**

Pigliate una testa di vitello, fatela lessare, disossatela tagliandola a pezzi, e cucinatela come gli zampucci.

341. **Testa di vitello alla toscana.**

Tenete immersa per mezz'ora nell'acqua bollente una testa di vitello; poi passatela in acqua fresca; asciugatela, togliete la mascella superiore sino all'occhio, e l'osso della sommità; date alla testa ancora la sua forma, stropicciata con mezzo limone, involgetela strettamente in un pannolino, legandola con spago, e mettetela a cuocere in una caldaia grande con acqua, burro, cipolla, carota, sedano, prezzemolo, il limone che vi ha servito per stropicciarla, sale e pepe in grani. Quando l'acqua comincia a bollire schiumate, e cotta che sia la testa, toglietela dal pannolino, ritirandola dal suo brodo, mettetela in un piatto adattato contornata di una salsa di vostro gusto.

342. **Trippa alla milanese.**

Pulita e già lessata, tagliate la trippa a listerelle, strizzatela dentro un tovagliolo per farne escire

l' acqua che ritiene e mettetela a cuocere con burro, sale, sedano, carote, un po' di cipolla trinciata, e buon brodo.

In ultimo ponete dei bei fagiuoli bianchi e servite con formaggio e pepe.

343. **Rognone alla bolognese.**

Fate soffrigere con un pezzo di burro un po' di cipolla e prezzemolo tritati, mettetevi il rognome, sia di vitello o di maiale, tagliato a listerelle sottilissime, sale e pepe. Quando è cotto aggiungete un poco di aceto e qualche cucchiaiata di brodo; lasciate al fuoco ancora per 10 o 12 minuti, ma senza lasciar bollire ulteriormente, perchè il rognone non indurisca, e servite caldo.

344. **Rognone alla veneziana.**

Fate tostare nel burro della farina lasciandole prendere un colore rossastro, senza però far abbruciare, poi bagnate con brodo, aggiungete inoltre un po' di sugo di pomidoro, noce moscata grattugiata, prezzemolo, cipollina trinciata, sale e pepe, ed in questa salsa ponete a cuocere il rognome, che avrete prima tagliato a fette molto sottili. Cotto che sia questo, versatevi mezzo bicchiere di vino bianco, nel quale avrete stemperato un pizzico di farina; lasciate legar bene la salsa, e versate tutto in un piatto servendo subito.

345. **Fegato Fritto.**

Tagliato a fette sottili del fegato di vitello, fatelo cuocere con burro, sale necessario e prezzemolo tritato, lasciatelo cuocere rivoltandolo più volte senza lasciarlo rosolare di troppo, perchè non di-

venti duro. Al momento di ritirarlo dal fuoco spremetevi sopra un po' di limone, e servite caldo.

346. **Fegato con cipolle.**

Fate un soffritto con cipollina e burro, e mettetevi a cuocere il fegato, dopo averlo infarinato. Rosolato che sia da ambe le parti, bagnatelo con qualche cucchiaiata di brodo bollente, lasciate concentrare l' intinto e servite.

347. **Fegato all'olio.**

Dopo aver tagliato il fegato a fette sottili, fatelo cuocere con solo olio e sale, badando di ritirarlo dal fuoco appena imbianchito, senza lasciarlo rosolare. Al momento di servirlo vi spremerete sopra un po' di limone.

348. **Scaloppe alla milanese.**

Si infarinano alcune fette di polpa di vitello, tagliate alquanto grosse. Si mettono nel tegame con poco burro, lasciandole colorire dalle due parti Digrassate, si bagnano con un poco di Marsala, e si voltano e rivoltano in modo che questo venga assorbito. Si aggiunge poscia un quarto di bicchier d'acqua con entro disciolto mezzo cucchiaino da caffè di Liebig, e si lascia bollire fino a che non resti che il solo succo per le scaloppe.

349. **Fegato alla casalinga.**

Tagliate a fette del fegato di manzo, o di vitello o di maiale, e fatelo cuocere in un soffritto di cipolla con olio e sale, aggiungendo, quando è a mezza cottura, un poco di vino, nel quale sia stemperata poca farina.

350. **Fegato fasciato.**

Prendete del fegato di maiale, tagliatelo a fette ed avvolgete ognuna di queste in rete di maiale con un pezzetto di lardo, pepe, sale e poco finocchio, formando così come delle polpettine, che infilzerete in stecchi con qualche foglia di alloro, e metterete a cuocere in un tegame con olio, sale e un poco di vino.

351. **Flano di fegato o fegatini di pollo.**

Mettete a bagno nell'acqua tiepida 300 grammi di fegato di vitello affettato, o fegatelli di pollo; ponete in una tegghia 50 grammi di burro con 80 di ventresca di maiale salata, 30 di prosciutto crudo ed un tartufo, il tutto affettato e fatto friggere col fegato, prima asciugato con un lino, unitevi mezzo quintino di vino Marsala o vino bianco secco, una presa di spezie, una di sale e 30 grammi di mollica di pane inzuppata nel brodo ma spremuta; pestate bene ogni cosa nel mortaio facendolo poi passare allo staccio, ponetelo in una casseruola con mezzo bicchiere di salsa spagnuola, due uova intere ed un rosso, mischiate bene la composizione, ponendo il tutto nello stampo già unto di burro, facendo cuocere a bagno maria, e in ultimo con braci sopra e sotto, o al forno.

352. **Polpette di fegato.**

Pestate ben bene il fegato con un pezzo di lardo, o grasso di prosciutto e mollica di pane inzuppata nel brodo; mescolate a questo battuto un pugno di parmigiano grattato, sale, pepe e due tuorli di uovo sbattuti, e di questo impasto formate tante pallot-

tole della grossezza di una noce o poco più, che avvolgerete in rete di maiale, infilzerete con stecchi, e farete cuocere in un soffritto di cipolla e olio, aggiungendo un poco di vino bianco quando sieno a mezza cottura.

353. **Corata alla piemontese.**

Pigliate una coratella di agnello o di capretto, tagliatela a pezzetti, infarinatela e mettetela al fuoco con olio, cipolla, prezzemolo e sale necessario. Quando avrà rosolato aggiungetevi qualche cucchiaiata di brodo: poi lasciate cuocere per alcuni minuti, e infine versatevi sopra due tuorli di uova frullati e stemperati con mezzo bicchier di latte, rimestando prestamente ed evitando che il liquido riprenda il bollore. Pochi istanti dopo ritirate dal fuoco la casseruola, versate in un piatto la coratella insieme con la sua salsa, spremetevi un po' di limone e servite.

354. **Coratella al vino.**

Tagliate la coratella a pezzetti, infarinatela e fatela cuocere con burro e cipolla. In ultimo poneteci mezzo bicchier di vino e sale.

355. **Animelle con piselli.**

Preparate un soffritto con burro e cipolla, mettetevi le animelle intere mondate della loro pellicola, salatele, lasciatele rosolare per alcuni minuti; unitevi i piselli freschi con un poco di prezzemolo tritato, versatevi sopra del brodo, e quando sono a mezza cottura aggiungete sugo di carne o di pomidoro, e lasciate finir di cuocere, badando di rimestare di sovente perchè i piselli non si attacchino al fondo.

356. **Animelle alla carta.**

Scottate nell'acqua bollente delle animelle di capretto o di agnello, pulitele e mettetele in un recipiente di terraglia con olio, prosciutto tagliato a pezzetti, prezzemolo, cipolletta e carota trinciati sottilmente, un pizzico di funghi secchi rinvenuti già nell'acqua calda, sale e pepe, lasciando in fusione per alcune ore. Preparate allora tante cassette di grossa carta quante sono le animelle, mettete ognuna di queste in una cassetta con porzione proporzionata della suddetta concia; poi disponete le cassette medesime, così accomodate sopra una graticola e fate cuocere lentamente a fuoco di brace, badando che la carta non abbruci. Cotte che siano le animelle, spremetevi sopra del sugo di limone e servitele su di un piatto nelle loro cassette.

357. **Puree di polli o di caccia.**

Levate la polpa ad un pollo o a degli uccelli, che non siano amari, prendetene 3 etti, pestateli nel mortaio con mezzo quinto di salsa spagnuola, 2 fette di pane ammollate nel brodo e spremute, fate passare pel staccio, poi ponetela in casseruola e fatela sciogliere con mezzo bicchiere di vino Marsala, ed altrettanto di salsa spagnuola con una presa di spezie, fatela bollire per 2 minuti, amalgamatevi un tuorlo d'uova, il sugo di mezzo limone e correggete di sale; servitela poi su d'un piatto contornata di pane fritto ben caldo.

358. **Ragò di piccioni, polli, ecc.**

Smembrate due piccioni od un pollo; ponete in casseruola 60 grammi di burro con una cipolla tri-

turata; appena comincerà a colorirsi mettetevi i pezzi dei volatili; quando avranno preso un bel colore, bagnateli con mezzo quinto di vino bianco, lasciateli asciugare, unitevi un cucchiaio di farina bianca, rivolgeteli e mescolatevi una cucchiaiata di sugo di carne o brodo, una presa di sale e pepe, qualche fetterella di funghi, e, se volete, un po' di salsa di pomidoro, coprite la casseruola e fateli cuocere a perfetta cottura. Servite su d'un piatto contornato di crostoni di pane fritto.

359. **Minuta alla milanese.**

Tagliate a pezzi delle animelle di capretto o di agnello, unitevi schienali di manzo, creste di polli e granelli di galletto; infarinate il tutto e mettetelo al fuoco con burro e poca cipolla trinciata: fate così soffriggere per alcuni minuti, poi bagnate con brodo e poco vino bianco, salate moderatamente e fate concentrare l'intinto, che potrete anche aromatizzare con qualche droga, spremendovi in ultimo un poco di limone.

360. **Minuta di fegatini.**

Pigliate fegati intieri di pollame, infarinateli e metteteli al fuoco in una casseruola con burro, prezzemolo tritato, cipolla egualmente tritata, sale e poco pepe; fate soffriggere un poco il tutto, bagnate con brodo bollente ed un po' di vino bianco, e lasciate cuocere finchè l'intinto siasi alquanto concentrato.

Potrete anche più semplicemente far cuocere i fegatini in sugo di carne senza infarinarli.

361. **Minuta di rigaglie.**

Fate cuocere nel sugo di carne creste e granelli di galletti, fegati di pollo e uova non nate; aggiungendo in ultimo un po' di agro di limone.

In mancanza di sugo di carne, farete cuocere le rigaglie in un soffritto di cipolla trinciata e burro, aggiungendo dopo pochi minuti brodo, sugo di pomidoro, sale, poco pepe e spezie. Poi concentrato l' intinto, vi spremerete al solito, un po' di limone e ritirerete dal fuoco.

362. **Granelli in diverse maniere.**

Prendete granelli (testicoli) di montone o di vitello, scottateli in acqua bollente, tagliateli a fette non troppo sottili, e fateli cuocere come animelle.

363. **Salsiccie alla triestina.**

Pigliate le salsiccie che vi occorrono, ma che siano di buona qualità; punzecchiatele con una forchetta mettetele al fuoco in casseruola con qualche cucchiaiata di brodo ed un poco di vino bianco. Lasciate cuocere per circa 20 minuti, aggiungete poi un po' di parmigiano grattato, rimestate, rovesciate il tutto in un piatto, e servite caldo.

364 **Pollo in umido.**

Tagliate mezza cipolletta, un po' di sedano, prezzemolo ed una carota; mettete il tutto in una casseruola con un pezzo di burro; accomodatevi il vostro pollo che avrete prima pulito per bene; salate il necessario, e lasciate rosolare da tutte le parti rivoltando il pollo sui diversi lati. Quando poi è ben rosolato aggiungete un po' di sugo di pomidoro o conserva disciolta in poco brodo, alcuni funghi freschi affettati sottilmente, o secchi già rinvenuti in acqua calda, e lasciate finir di cuocere, bagnando con qualche altra cucchiaiata di brodo, se l'intinto prosciugasse di troppo.

365. **Pollo in fricassea.**

Pulite e spezzate il pollo: ponetelo in casseruola con burro, cipollina trinciata e sale, e lasciate rosolare rimuovendo più volte col mestolo. Quando il pollo ha preso un leggero colore, bagnate con qualche cucchiaiata di brodo, lasciate compiere la cottura, e finalmente, ritirando dal fuoco la casseruola, versatevi dentro due tuorli di uova frullati insieme con agro di limone e poco prezzemolo tritato, e rimestate prestamente il tutto perchè l'uovo non si rappigli. Dopo ciò versate in un piatto e servite subito.

366. **Petti di pollo alla lombarda.**

Fate un soffritto con un po' di cipolla, prezzemolo e burro, mettetevi i petti e le creste di quattro pollastri col sale necessario; lasciate rosolare un po', unitevi un pizzico di finocchi abbrustoliti e pestati, poi bagnate con brodo bollente, e dopo alcuni altri minuti aggiungete 75 grammi di piselli freschi che avrete prima fatti lessare un poco a parte, ed i fegatini dei pollastri stessi, coprite allora la casseruola, lasciate finir di cuocere, ed al momento di ritirare la casseruola dal fuoco, versatevi 2 tuorli di uova frullati insieme al sugo di mezzo limone, rimestate ben bene e servite subito.

367. **Pollo al vino bianco.**

Dopo aver ben lavato il pollo, lo si taglia a pezzi, e lo si mette in fusione con vino bianco, un cucchiaio d'olio d'ulivo, un pizzico di noce moscata e sale.

Lo si lascia in fusione per quattro ore, poi si pone il tutto in casseruola con un pezzetto di burro crudo.

Si lascia cuocere a fuoco lento e a metà cottura ci si pone un cucchiaio di farina bianca, sciolta in un po' d'acqua, o meglio in un po' di brodo, con una pestatina di prezzemolo.

368. **Potaggio di pollo.**

Tagliate a pezzi, come di pratica, un pollo ben pulito e delle cotiche di lardo fresche o salate; fatelo tostare in una casseruola con burro, aggiungetevi una mezza cipolla tritata e, quando quest'ultima avrà preso color d'oro, colate il burro, unitevi un mezzo cucchiaio di fior di farina, ponete tutto a fuoco mite, rimestando fino a che la farina sia cotta; versatevi fino all'altezza della carne, del brodo buono, sale e pepe, noce moscata e salsa pomidoro, ed unitevi delle carote e sedano tagliati a pezzi. Coprite bene la casseruola e lasciate bollire per un'ora; venti minuti prima di servirlo disgrassate, aggiungetevi dei cavoli e della salsiccia fresca di maiale, e cotta questa, servite.

369. **Pollo alle olive.**

Fate un battuto con cipolla, sedano, prezzemolo e carota, il tutto in giuste proporzioni; mettetelo in casseruola con burro, lasciate sofiriggere un poco e poi accomodatevi il vostro pollo già pulito. Salatelo, fate rosolar bene da ogni lato, rivoltandolo quando occorre, e poi bagnatelo con brodo bollente. Allora aggiungetevi quattro grosse olive trinciate, la polpa di altre quattro pestate nel mortaio e sei od otto intiere, nonchè un po' di conserva o sugo di pomidoro; lasciate concentrare la salsa, e quando il pollo sia ben cotto, accomodatelo in un piatto contornato colla stessa e servitelo caldo.

370. **Pollo alla panna.**

Tagliate a pezzi un pollo dopo averlo ben pulito, asciugate ogni pezzo con una salvietta, infarinateli e metteteli al fuoco in casseruola con un soffritto di burro e cipolla sottilmente trinciata; salate convenientemente, e quando il pollo abbia rosolato un poco, spargetevi sopra del prezzemolo e versatevi poscia un bicchiere di buona panna o fior di latte. Lasciate dare alcuni bollori, rimestando intanto e infine versate in un piatto e servite in tavola.

371. **Pollo alla genovese.**

Si lava per bene un pollo, lo si taglia a pezzi e lo si pone in fusione per 5 ore con vino rosso, una cipolla tagliuzzata, un pizzico di noce moscata e sale.

Lo si pone in casseruola con un pezzetto di burro crudo, e si lascia cuocere a fuoco lento. A metà cottura ci si pone il fegato del pollo, pestato ben fino, ridotto quasi in poltiglia sciolto in un po' d'acqua con mezzo cucchiaio di farina bianca.

372. **Fettine di vitello al prezzemolo.**

Si fanno rosolare le fettine di vitello fin che hanno pigliato bel colore, poi ci si mette una pestatina di pomidoro.

Quando questo è cotto in modo che la salsa sia diventate densa, ci si mette una pestatina di prezzemolo con mezzo spicchio d'aglio, e si lascia finir di cuocere.

373. **Pollo alla cacciatora.**

Pulite i vostri polli, tagliateli a pezzi ed asciugate questi ad uno ad uno colla salvietta: poi metteteli

in casseruola con un pezzo di burro, poco olio, e cipolla trinciata, salando a dovere; lasciate così rosolare per circa un quarto d'ora, rismestando di quando in quando col mestolo, aggiungete alcuni pomidori mondati dalla loro buccia e dei semi e tagliati a pezzetti, prezzemolo tritato e poco pepe. Fate così cuocere completamente a gran fuoco e servite caldo.

374. **Pollo ai funghi.**

Dopo aver fatto un soffritto con burro e cipolletta trinciata, mettetevi a rosolare il pollo, salando quanto basta, bagnate con brodo bollente, aggiungete sugo di pomidoro e lasciate finir di cuocere. Allora ritirate il pollo mantenendolo caldo in disparte, mettete nell'intinto dei funghi freschi già puliti ed affettati sottilmente, e quando questi sono cotti, rimettete nella casseruola stessa il pollo, lasciate dare un altro bollore e servite.

375. **Pollo ai piselli.**

Fatelo cuocere come ho detto qui sopra, solo che in luogo dei funghi metterete a cuocere nell'intinto dei piselli verdi con un po' di prezzemolo tritato. Cotti che siano i piselli (i quali bagnerete con altro brodo se prosciugassero di troppo), rimettete nella stessa casseruola il pollo già cotto, lasciate il tutto sul fuoco per alcuni altri minuti e servite.

376. **Pollo alla Marengo.**

(PIATTO PREDILETTO DA NAPOLEONE I)

Si taglia il pollo a pezzi, si mette in un recipiente con 3 cucchiai d'olio d'olivo fino, il sugo di mezzo

limone, un poco di noce moscata in polvere, poco sale ed un mezzo bicchiere di vino bianco, si lascia così in fusione per 3 o 4 ore.

Si mette in una casseruola un pezzetto di burro ed il pollo con la salsa, si fa arrostire bene, rimescolando fin tanto che prende il color d'oro, si bagna allora con un mestolino di brodo, tenendo sempre la casseruola coperta e rallentando un poco il fuoco.

Un quarto d'ora prima della cottura si scioglie col brodo un cucchiaio di farina bianca, e si unisce al pollo lasciando così terminare la cottura.

Tre minuti prima di levare il pollo si aggiunge un poco di prezzemolo tagliato finissimo.

377. **Costolette di pollo in umido.**

Preparate le costolette con petti di pollo, bagnatele nella chiara di uovo e fatele rosolare da ambe le parti in una tegghia con burro. Versatevi sopra del buon sugo di carne e lasciatele così sobbollire per alcuni minuti prima di servirle. In ultimo vi si possono aggiungere dei tartufi sottilmente affettati.

378. **Pollo ai tartufi.**

Pulite alcuni tartufi, scottateli in casseruola con burro, sale e pepe, e riempitene il pollo dopo averlo pulito e vuotato delle sue interiora; ricucite l'apertura fatta, involgete il pollo in un foglio di carta bianca, e mettetelo in luogo fresco e asciutto per due giorni, o meno, secondo la stagione. Poi svolgetelo, accomodatelo in una casseruola con un pezzo di burro, salatelo a dovere, e fatelo rosolare da ogni lato a fuoco moderato. Infine versatevi alcune cucchiaiate di brodo bollente, e fate finir di cuocere lentamente tenendo coperta la casseruola.

379. **Cappone all'andalusa.**

Ponete sul fondo di una casseruola alcune sottili fette di lardo; accomodate sopra a queste il vostro cappone, già pulito a dovere e fasciato a sua volta con larghe fette di prosciutto grasso e magro; aggiungete 60 grammi di burro, un poco di sedano, una carota tagliata a pezzi, una foglia di serpentaria, sale necessario, mezzo bicchiere di vino di Malaga ed una tazza di brodo. Coprite la casseruola con un grosso foglio di carta bianca, sovrapponetevi il suo coperchio con un peso sopra, perchè sfugga meno vapore e mettetela sul fornello ad un fuoco moderato, lasciando bollire per circa un'ora senza scoprire. Dopo ciò ritirate il cappone, toglietene le fette del prosciutto e mettetelo in altra casseruola; poi passate per istaccio il suo intinto, sopprimendo il lardo, unitevi un pugno di pane grattugiato, versatelo sul cappone stesso, e fatelo concentrare, ponendo nuovamente sul fuoco per alcuni minuti. In questo punto vi potrete aggiungere uno o due tartufi sottilmente affettati. Infine ponete il cappone in un piatto, contornatelo colla sua salsa od intinto, e servitelo all'istante.

380., **Piccioni in umido.**

Si pigliano dei piccioni giovani, si puliscono per bene e si fanno cuocere come il pollo.

381. **Piccioni ai piselli.**

Si fa prima rosolare in casseruola i piccioni con burro e cipolletta trinciata, salando quanto basti, poi si bagnano con brodo bollente, e un po' di conserva, lasciandoli finir di cuocere. Si ritirano i piccioni, mantenendoli caldi in disparte, ed intanto nel loro intingolo si mettono a cuocere i piselli,

bagnandoli con altro brodo quando prosciugassero di troppo. Cotti così i piselli, si contornano i piccioni e si servono.

382. **Piccioni alla casalinga.**

Ponete i piccioni, convenientemente puliti, in una casseruola con burro, due tartufi trinciati, un'animella di vitello (già lessata un poco e tagliata a pezzetti) ed un mazzetto composto di sedano, prezzemolo, una cipolletta ed una carota: salate quanto basta; lasciate così rosolare per 12 o 15 minuti; poi versatevi mezza tazza di brodo, in cui avrete stemperato un pugno di farina; unitevi altrettanto vin bianco, ed aggiungete i fegatini dei piccioni medesimi ed altri se ne avete disponibili. Fate allora condensare l'intinto cospargendovi anche un po' di pepe se vi aggrada, ed in ultimo ritirate il mazzetto aromatico, mettete i piccioni in un piatto, e versatevi sopra il loro intinto per servirli all'istante.

383. **Piccioni alla parigina.**

Pigliate due piccioncini, puliteli, tagliate le zampe, serrate loro le cosce contro i fianchi e fateli sobbollire per mezz'ora con mezza tazza di brodo, vino bianco, un mazzetto di erbe aromatiche e sale necessario, Preparate un battuto con magro di vitello, grasso di bue, mollica di pane inzuppata nel latte, poco prezzemolo, cipolla, alcuni funghetti, sale e pepe; impastate il tutto con due tuorli ed una chiara d'uovo e dopo aver ritirati dal loro intinto i piccioni ed asciugatili con una salvietta, fasciateli tutti all'intorno con uno strato di questo composto, ed avvolgeteli poi ciascuno in una reticella di agnello o di maiale. Così all'ordine, cospargeteli con pane grattugiato, fateli rosolare in casseruola con fuoco

sotto e sopra, e serviteli in un piatto versandovi sopra il primo intinto in cui hanno cotto, che avrete fatto concentrare al fuoco in recipiente a parte.

384. **Dindo con gelatina.**

Pigliate un bel tacchino, avvolgetelo in sottili fette di prosciutto o di lardo, e mettetelo in casseruola con burro, cipolletta trinciata, sedano, un zampuccio di vitello disossato e tagliato a pezzi, mezzo limone affettato, un litro di brodo, mezzo bicchiere di vin bianco, e sale necessario; copritelo quasi ermeticamente, fatelo cuocere quattr' ore. Lentamente ritirate il tacchino, accomodatelo in un piatto, togliendo i residui del prosciutto e del lardo, e passate pel colatoio il liquido mentre è ancora caldo; unite subito a questo liquido una chiara d'uovo sbattuta, rimettetelo sul fuoco, sbattete bene il tutto, e quando abbia alzati due o tre bollori, passatelo per pannolino raccogliendo in un gran piatto, dove lo farete raffreddare in sottile strato. Ottenuta così la gelatina, tagliatela a mostacciuoli, e contornatene il tacchino quando è freddo.

Potrete anche, mentre la gelatina è calda, versarla addirittura sul tacchino e fervela rappigliare raffreddando, in modo da coprirlo interamente.

385. **Dindo all'arrabbiata.**

Pulite bene il tacchino, levandogli le interiora, il collo e la testa; cucitelo ne' luoghi dove l'avete tagliato per ammannirlo, e mettete al fuoco in casseruola con lardo battuto, una cipolla steccata con 3 o 4 garofani, una carota, poco sedano, e sale necessario, lasciate così soffriggere per circa 20 minuti, poi bagnate con brodo, aggiungete un bicchierino di acquavite, e fate cuocere lentamente tenendo coperta la

casseruola. Quando è cotto, mettetelo in un piatto e servitelo versandovi sopra l'intinto stesso, che avrete colato a traverso un pannolino non troppo fitto.

386. **Dindo ai tartufi.**

Pulite secondo il solito il tacchino, ammannitelo e fatelo cuocere come si disse del pollo.

387. **Ali di dindo alla parigina.**

Fate cuocere in buon brodo la quantità di ali di dindo che vi abbisognano, avendole prima ben pulite: mettetele in una cassesuola con sugo di carne, lasciatevele sobbollire per qualche minuto, cospargendole con un po' di prezzemolo trito, e dopo servitele in un piatto disposte in bella forma sopra uno strato di *purée* di carote.

388. **Ali di dindo alle olive.**

Soffriggete le ali di dindo in una casseruola con burro, sale e cipolletta trita, bagnate poi con brodo bollente; aggiungete qualche oliva intiera e la polpa di altre pestate nel mortaio e lasciate finire di cuocere.

389. **Anitra alle olive.**

La si prepara nella stessa maniera del pollo.

390. **Anitra selvatica con broccoli.**

Pulite e lavate l'anitra; mettetela in casseruola con burro, cipolla trita e prosciutto tagliato a pezzetti; lasciatela rosolare lentamente; indi bagnate e lasciate finire di cuocere. Dopo ritiratela dalla casseruola, tenendola però al caldo; mettete nel suo intinto alcuni dei broccoli già cotti in acqua e ben

asciugati; lasciateli così grogiolare un poco e infine contornatene l'anitra al momento di portare in tavola.

391. **Fagiano in salmì.**

Siccome la carne del fagiano, come quella d'ogni altra selvaggina, non è veramente apprezzata dagli amatori, se non quando è sufficientemente frolla, così bisogna lasciare il fagiano colle sue penne per alcuni giorni dopo di averlo ucciso, e ciò a seconda della stagione. Noi crediamo però che un fagiano sia del pari degno di comparire ad una mensa, anche senza aspettare di vederlo col ventre del tutto azzurrognolo e verde.

Il fagiano, dopo averlo spennato e sventrato, lardellatelo, ungetelo con burro liquefatto, e salatelo infilzatelo allo spiedo, avvolgendolo in grossa carta bianca unta di burro e fatelo così cuocere lentamente, ponendo cura che la carta non bruci. Quando il fagiano è quasi cotto, togliete la carta, lasciate che prenda un bel colore al fuoco vivo, e messolo poi in un piatto, contornatelo con salmì e servitelo subito.

392. **Fagiano con salsa.**

Preparate e cuocete il fagiano allo spiedo nel modo già detto sopra; mettetelo in un piatto, contornatelo con sugo di carne nel quale abbiate fatto grogiolare delle olive intiere e la polpa di altre pestate prima nel mortaio.

393. **Fagiano al madéra.**

Mettete sul fondo in una casseruola quattro fette di lardo e due di prosciutto e sopra ponete il fagiano contornato di alcuni ritagli di carne, mezza cipolla

trinciata, un mazzetto di sedano e prezzemolo ed una carota, 80 grammi di burro, sale e spezie fine. Soffriggete lentamente finchè, il fagiano cominci a rosolare; poi versatevi un bicchiere di madèra ed altrettanto brodo squisito; coprite la casseruola, e lasciate finir di cuocere. Dopo mettete il fagiano in un piatto, versatevi sopra la sua salsa, dopo averla disgrassata e passata allo staccio; portate in tavola con una guarnizione di crostini di pane, fritti al burro, o *purée* di lenti.

394. **Fagiano con tartufi.**

Nettate con acqua calda 300 grammi di tartufi neri tagliateli a pezzetti come piccoli dadi; poi fate friggere in casseruola 150 grammi di lardo raschiato o 75 grammi di burro; unitevi i tartufi con sale sufficiente ed un pizzico di spezie, e fateli soffriggere per 10 minuti a fuoco lento, bagnandoli con mezzo bicchiere di vino di Marsala; lasciate raffreddare, e riempitene internamente il fagiano che cucirete all'apertura praticatavi; cospargerete di sale, fascerete sullo stomaco con una fetta di lardo, involgerete in foglio di carta unta di burro, e farete cuocere allo spiedo. Dopo cotto levate la carta, accomodatelo in un piatto con una guarnizione o salsa di vostro gusto, e servite caldo.

395. **Pernice alla romana.**

Incominciate col far rosolare la pernice sia allo spiedo, sia in casseruola, ungendola con burro e salandola, lasciatela raffreddare, togliete la pelle, le ossa, la testa e il collo e riponetela in una casseruola con burro, cipolla trinciata, carota, due spicchi d'aglio

una foglia di lauro, pepe e sale; lasciate così soffriggere il tutto per alcuni minuti, poi bagnate con vino bianco e sugo di carne; aggiungete alcuni tartufi affettati, e lasciate sobbollire per circa tre quarti d'ora a fuoco lento. Allora passate allo staccio l'intinto, pestate nel mortaio ciò che rimane nella casseruola, colatelo, e il sugo che ne ricavate unitelo all'intinto suddetto formando così una salsa, che unirete alla carne restante della pernice e lascerete cuocere il tutto per un'altra mezz'ora a fuoco lento. Infine spremetevi il sugo di mezzo limone, rimestate e serviteli in un piatto con un contorno di crostini di pane fritti al burro.

396. **Pernice al salmì.**

Pulite la pernice e preparate come abbiamo detto pel fagiano (N. 389).

397. **Pernice alla parigina.**

Mettete sul fondo d'una casseruola alcune fette di lardo; ponete sopra la vostra pernice già pulita aggiungete una cipolletta con quattro garofani, salate, coprite la pernice stendendo su di essa altre fette di lardo; bagnate con buon brodo e fate cuocere così con fuoco sotto e sopra. Indi ritirate dalla casseruola la pernice, levate i residui del lardo e la cipolletta, e nell'intinto che resta mettete a sobbollire, insieme dei pezzetti di prosciutto, o sedani, o carote, o rape, ecc., che avrete prima lessate a parte sino a mezza cottura. Rimettete la pernice nella medesima casseruola, onde farle riprendere il caldo e servitela infine in un piatto contornato coll'ortaggio che avete prescelto.

398. **Pernice al maderа.**

Cuocete la pernice nel modo detto pel fagiano al N. 391. Invece del Madera potrete adoperare Malaga, Marsala, od altro vino di vostro gusto.

399. **Perniciotti alla cacciatora.**

Rosolate in un tegame due perniciotti con mezzo bicchiere di olio e sale sufficiente; ritirateli, e nel tegame medesimo mettete un pugno di pane grattugiato, un po' di scorza di limone, il sugo del limone stesso, un bicchiere di vino bianco, altrettanto brodo, quattro coccole di ginepro ed un'acciuga triturata; fate sobbollire questa salsa per alcuni minuti; passatela allo staccio: rimettetela al fuoco in un altro recipiente; unitevi i perniciotti già rosolati, che avrete tagliati a pezzi e fate soffriggere il tutto per altri 10 o 12 minuti. Poi contornate un piatto con crostini di pane; versatevi in mezzo il tutto, che servirete subito.

400. **Perniciotti alla milanese.**

Tagliate in mezzo i perniciotti, piegatene le zampe all'interno, batteteli con un legno e teneteli per un'ora in una concia preparata con olio, sale, pepe, prezzemolo, foglie di serpentaria e scalogno triturati. Indi, ad un pezzo per volta avvolgeteli in pane grattugiato, e così preparati fateli cuocere sulla gratella, lasciandoli rosolare da ambe le parti. Accomodateli poi in un piatto, versatevi sopra una salsa alle acciughe e servite.

401. **Beccaccie al salmì.**

Fate cuocere le beccacce a mezza cottura, senza sventrarle, facendole girare allo spiedo o rosolen-

dole in casseruola sempre ungendole con olio e cospargendole di sale; poi tagliatele a pezzi e colle interiora fatene il salmì. Fate intanto finir di cuocere le beccacce così spezzate in un soffritto di cipolla e burro, e servitele col salmì stesso disteso sopra crostini di pane, de' quali contornerete il piatto.

402. **Beccacce alla romagnola.**

Dopo avere ben pelate ed abbrustiate, sventrate due beccacce, gettatene via il ventricolo; mettete tutte le altre interiora nel mortaio con 80 grammi di lardo, quattro fette di prosciutto, un pizzico di prezzemolo, un po' di scalogno già scottato in acqua bollente, 50 grammi di mollica di pane inzuppata nel brodo e spremuta, e il sale sufficiente; pestate assai bene il tutto, e riempitene le beccacce, che cucirete e legherete con filo, conficcando loro il becco sotto una coscia. Poscia lardellatele sul petto mettetele allo spiedo, spolverizzatele di sale, avvolgetele in carta spalmata di burro, e fatele cuocere a fuoco lento per un'ora circa. Dopo ciò levate la carta, bagnate le beccacce con chiaro di uovo sbattuto, cospargete di pan grattugiato e lasciatele cuocere per altri 15 o 18 minuti, onde far prendere loro un poco di colore. Finalmente scioglietene le legature, e servitele con una salsa piccante di vostro gusto, o con qualche erbaggio, spremendovi anche un poco di limone.

403. **Beccacce alla borghese.**

Ponete in una casseruola 80 grammi di burro, 50 grammi di lardo e 80 grammi di prosciutto con una cipolla ed una carota, il tutto tagliato a pezzetti; fate soffriggere per alcuni minuti rimestando

sovente; mettetevi le beccacce e lasciatele rosolare da ogni parte. Bagnate con vino bianco, aggiungete 3 o 4 coccole di ginepro, altrettanti garofani, un pizzico di spezie e sale necessario; fate così cuocere sino a che l'umido sia alquanto ridotto, poi mettete le beccacce in altra casseruola, passate allo staccio tutto l'intinto comprimendo con un mestolo unitelo ancora alle beccacce, e fate sobbollire lentamente per un'altr'ora. In ultimo rosolate a parte con burro due lunghe fette di pane, accomodate su di un piatto e posatevi sopra le beccacce; poi unite all'intinto, che avrete lasciato nella casseruola, due tartufi affettati sottilmente; un pezzo di burro e l'agro di mezzo limone; lasciate grogiolare sul fuoco per pochi minuti, e infine versate l'intinto stesso sulle beccacce e servite subito.

404. **Beccaccini in tegghia.**

Pelate ed abbrustiate otto beccaccini, asciugateli bene senza sventrarli, incrociate loro le zampe, e fate passare il becco dall'una all'altra coscia, poi coprite a ciascuno lo stomaco con una sottile fetta di lardo fermandovela con due stecchi conficcati traversalmente ed incrociati fra loro, e così preparati collocateli in bell'ordine in una tegghia con 80 grammi di burro, 60 di lardo tagliuzzato, e alcune foglie di salvia. Coprite allora la tegghia, fate soffriggere lentamente per circa un'ora su fuoco di brace, rivoltando i beccaccini quando siano rosolati da una parte e salandoli a mezza cottura; togliete dalla tegghia un poco di unto, colandolo in una padella fatevi friggere otto belle fette di pane; accomodate queste in un piatto e collocatevi sopra ogni fetta un beccaccino. Infine versate nella tegghia un bicchiere di vino bianco per unirlo al rimanente del

l'unto; lasciate soffriggere per 5 minuti, colate l'intinto sui beccaccini e servite caldo.

405. **Beccaccini alla milanese.**

Fate cuocere i beccaccini come si è detto sopra ed invece di servirli con fette di pane fritte, serviteli accomodati in mezzo a una polenta di formentone alquanto soda.

406. **Tordi alle olive.**

Fate rosolare i tordi in casseruola con burro e sale sufficiente; bagnateli con buon sugo di carne, aggiungete alcune olive intiere e la polpa di altre pestate nel mortaio e lasciate cuocere ancora per un quarto d'ora. Posti poi i tordi in bell'ordine sopra un piatto, versatevi la loro salsa e serviteli caldi.

407. **Tordi alla lombarda.**

Coprite il fondo d'una casseruola con fante sottili fette di lardo, spargetevi sopra alquanti pezzetti di prosciutto; adagiatevi i tordi, mettendo del burro negl'interstizi; aggiungete un poco di sedano e mezza carota tagliati sottilmente, alcuni garofani 3 o 4 coccole di ginepro e fate cuocere a fuoco moderato, tenendo coperta la casseruola. Dopo venti minuti rivoltate i tordi, bagnateli con poco vino, ricoprite e lasciate compiere la cottura. Allora ritirate dal fuoco la casseruola, mettete i tordi in disparte; disgrassate l'intinto, passandolo allo staccio e sopprimendo i residui del lardo e del prosciutto; rimettete l'intinto stesso al fuoco insieme a qualche tartufo tagliato sottilmente; unitevi i tordi, e lasciate sobbollire ancora per pochi minuti.

408. **Tordi alla burocratica.**

Preparate una minuta alla milanese e intanto fate cuocere a parte i vostri tordi nel modo sopra descritto; in ultimo messo i tordi su di un piatto disposti in corona, vi verserete nel mezzo la minuta suddetta dopo averla unita e mescolata con l'intinto stesso dei tordi.

409. **Allodole alla salvia.**

Pestate 40 grammi di lardo, ponetelo in un tegame con 60 grammi di burro, ed accomodatevi sopra una dozzina di allodole ben pulite e vuotate delle loro interiora, aggiungendo poche foglie di salvia e sale necessario. Lasciate così rosolare lentamente a fuoco di brace le vostre allodole, poi bagnatele con poco brodo, e cotte che sieno servitele in un piatto col loro intinto.

410. **Salmì di fagiano, pernici, beccacce, tordi, quaglie, ecc.**

Cotti allo spiedo od arrostiti, levate loro le cosce e il petto; se di fagiano taglierete per lungo facendone 5 pezzi, se di pernici o beccacce 3 pezzi; se di quaglie o beccaccelle, li dividerete in due; delle cosce ne farete 2 pezzi pel fagiano ed 1 per le pernici o beccacce. Il dorso e il collo delle allodole si levano col ventricolo e si pestano nel mortaio con una fetterella di prosciutto, bagnandoli con un cucchiaietto di salsa spagnuola, passandoli allo staccio. Ciò vi darà una salsa ben densa, nella quale vi amalgamerete mezzo bicchierino di vino Barbera o Marsala; ridotto questo a metà al fuoco, mettetevi i pezzi degli uccelli, mantenendoli caldi senza lasciarli

bollire, serviteli su dei crostoni di pane fritto, versandovi sopra la salsa bagnata del sugo di mezzo limone.

Potreste anche far bollire qualche fetterella di tartufo o fungo nel vino ponendola poi nella salsa.

411. **Quaglie alla cacciatora.**

Pulite e vuotate le quaglie; fatele soffriggere per circa 20 minuti in casseruola con burro, sale, poco pepe ed una foglia di lauro; poi mettetele in un piatto, lasciando nella casseruola il loro unto, ed a questo unite un po' di vino bianco, in cui abbiate stemperato un pugno di farina od un po' di prezzemolo tritato. Lasciate sobbollire per alcuni minuti, e formata così la salsa, versatela sulle quaglie e servite.

412. **Beccafichi al nido.**

Pigliate delle belle cappelle di funghi ovoli, e adagiatele in una tegghia una accanto all' altra, colla loro parte concava volta in su, poi in ognuna di esse mettete un beccafico; versatevi sopra dell' olio, facendone cadere anche sul fondo della tegghia fra gl' interstizi dei funghi; spargetevi sopra il sale necessario, poco pepe e prezzemolo triuciato, e fate cuocere alla brace con fuoco sotto e sopra, ovvero al forno non troppo caldo. Nel servire poi questi uccelletti, si avrà cura di non separarli dal rispettivo nido, rappresentato dalla cappella di fungo.

413. **Ortolani al nido.**

Li preparerete e li farete cuocere in tutto come i beccafichi sopra descritti.

414. **Uccelletti alla ligure.**

Pelate i vostri uccelletti, di qualunque specie essi siano, e togliete loro le interiora; poi metteteli in una casseruola con un pezzo di burro, con un po' di carne magra di vitello tagliuzzata; salate e fate rosolare per 10 o 12 minuti. Ritirate poi gli uccelletti, tagliate loro le teste, e messe queste nel mortaio con la carne di vitello, pestate ben bene sino ad ottenerne una pasta che diluirete allora con brodo bollente e passerete allo staccio comprimendo con un mestolo. Ciò fatto, versate questo sugo sugli uccelli, che avrete messi nuovamente in casseruola, aggiungete alcune foglie di salvia, e prima di servire lasciate sobbollire ancora per pochi minuti.

415. **Uccelli alla milanese.**

Rosolate in casseruola con burro abbondante e sale gli uccelletti con qualche pezzo di carne di maiale o meglio salsiccia. Preparate una polenta alquanto soda con farina di formentone o grano turco, acqua e sale; versatela in un gran piatto, formando nel mezzo del vuoto, e in questo versate subito tutto il contenuto della casseruola compreso l'unto, e servite subito.

416. **Coniglio alla borghese.**

Tagliate il coniglio a pezzi, asciugate con una salvietta, infarinateli e poneteli al fuoco in una casseruola con burro. Fateli rosolare da ogni parte, rivoltandoli quando occorre; poi versatevi sopra un bicchiere di vino bianco, aggiungete un battuto fatto con poco prezzemolo e mezza cipolla, un pizzico di spezie e alquanti funghi freschi affettati, o secchi già rinve-

nuti in un po' di brodo bollente; salate, coprite la casseruola e lasciate finire di cuocere a fuoco lento, badando di bagnare con qualche cucchiaiata di brodo quando l'intinto prosciuga troppo.

417. **Coniglio in salsa piccante.**

Spelate il coniglio, vuotatelo delle interiora a tagliatelo a pezzi; mettete al fuoco una casseruola con 120 grammi di burro, ponetevi dentro i pezzi del coniglio, che avrete prima asciugati con una salvietta e poi infarinati, e fate così rosolare per circa 10 minuti. Poi aggiungete un po' di sedano, prezzemolo, una cipolletta, mezza carota, alcuni funghi, il tutto trinciato; tre o quattro garofani, sale in proporzione ed una presa di spezie; bagnate con un bicchiere di vino rosso ed altrettanto brodo, coprite la casseruola e lasciate cuocere per un'altra mezz' ora. Infine mettete i pezzi del coniglio in altra casseruola; colatevi sopra il suo intinto attraverso lo staccio, premendo col mestolo per poter far restare nello staccio il meno possibile di residui; unitevi un pugno di capperi e due acciughe salate già pestate nel mortaio; rimestate e mescolate bene il tutto, lasciando sobbolire ancora per alcuni minuti, e poi servite caldo in un piatto con crostini di pane fritto, o senza, a vostro talento.

418. **Coniglio in fricassea.**

Friggete un po' di farina nel burro, poi quando ha preso un colore dorato, ponetevi la carne del coniglio, che avrete pulita a dovere e tagliata a pezzi; unitevi un po' di lardo in piccoli pezzi, salate convenientemente e lasciate rosolare per un quarto d'ora o poco più; poi bagnate con brodo o vino bianco, a parti eguali; unite cipolletta trinciata ed

una presa di pepe; lasciate ridurre l'umido, e quando ritirate dal fuoco, legate l'intinto con due tuorli d'uovo sbattuti unitamente al sugo di mezzo limone; mescolate bene il tutto, versate in un piatto e servite subito.

419. **Stufato di lepre.**

Ponete in casseruola un bel pezzo di burro, una cipolla trinciata, due o tre spicchi d'aglio pure trinciati, del rosmarino, sedano, due cucchiaiate di olio e un po' di prosciutto tagliato a pezzetti; fate soffriggere il tutto per alcuni minuti; ponete nella stessa casseruola la vostra lepre, già spellata, sventrata e tagliata a pezzi, salatela e lasciatela rosolare nel soffritto suddetto. Poi a poco a poco bagnate con un bicchiere di vino bianco ed altrettanto brodo; aggiungete del sugo o conserva di pomidoro, un pugno di funghi secchi e poco spezie, e lasciate finir di cuocere lentamente, tenendo coperta la casseruola, e solo scoprendola qualche volta per rimestare il tutto.

420. **Lepre al salmì.**

Fate arrostire sino a mezza cottura la lepre, sia allo spiedo sia in casseruola, cospargendola di sale ed ungendola con olio; disossatela, mettetene le ossa con alcuni pezzetti di carne in un mortaio, pestate ben bene, in modo da ottenere come una pasta, e passate questa per istaccio bagnando con qualche cucchiaiata di brodo. Prendere allora la carne rimanente della lepre, tagliatela a pezzi, e fatela finir di cuocere in casseruola col sugo suddetto passato allo staccio, al quale unirete un po' di burro prosciutto tagliato a pezzetti e un poco di buon vino. Rimestate con un mestolo, lasciate concentrare l'intinto e servite.

421. **Lepre in agro-dolce.**

Spellata e sventrata la lepre, tagliatela a pezzi, lavatela con aceto, e mettetela a cuocere in un soffritto di burro, cipolla trinciata e prosciutto a pezzetti, bagnando con brodo e salando quanto occorre. Intanto ponete in un bicchiere tanto zucchero in polvere da riempirlo sino a metà e tanto aceto da giungere ai due terzi del bicchiere stesso, stemperando bene insieme; e quando la lepre abbia rosolato alquanto e sia quasi cotta, versatevi sopra il detto aceto inzuccherato, aggiungete mezza tavoletta di cioccolatta grattuggiata, ed un pugno fra finocchi ed uva passa; mescolate bene il tutto, lasciate cuocere ancora per pochi minuti, e versate in un piatto, e servite subito.

422. **Lepre alla londinese.**

Togliete la testa e le zampe alla lepre, spellatela, sventratela; lardellatela bene e lasciatela in fusione per quarant' otto ore in una concia composta di vino bianco ed aceto a parti eguali, con alcune foglie di lauro, timo, prezzemolo, otto coccole di ginepro acciaccate, sale e pepe in grani. Passato questo tempo, sgocciolate la lepre, e pulitela dagli aromi, poi prendete il suo fegato, che avrete serbato a parte; unitevi 2 etti di lardo ed un etto di mollica di pane inzuppato nel brodo, e tritate il tutto insieme minutamente sul tagliere colla mezzaluna, poi mescolate a questo battuto due tuorli di uova, un pizzico di spezie e il sale necessario, e riempitene la vostra lepre, che poi cucirete dandole la forma primitiva. Allora stendete alcune sottili fette di lardo sul fondo d' una casseruola oblunga di capacità conveniente, spargetevi sopra due cipolle

trinciate, ponetevi la lepre, stendete su questo quattro fette di prosciutto, salate, bagnate con un litro di vino bianco che non sia dolce; coprite bene la casseruola, e fate cuocere a fuoco non troppo forte; quando la lepre è cotta, mettetela in disparte tenendola calda; passate per istaccio tutto l'intinto, rimettete questo sul fuoco, unitevi il sugo di mezzo limone, fatelo concentrare, e finalmente versatelo sulla lepre che avrete accomodato in un piatto.

423. **Stufato di capriolo.**

Fate una salsa con due bicchieri di aceto, un bicchiere di vino bianco, cipolla trinciata, due spicchi di aglio pestati, prezzemolo, rosmarino, lauro, alcuni garofani, sale e pepe; ponetevi in fusione il capriolo, lasciandol› 8 o 10 ore; poi ritiratelo, sgocciolatelo, asciugatelo con una salvietta, e fatelo cuocere come la lepre.

424. **Capriol› agro-dolce.**

Il capriuolo in agro-dolce lo si fa con tutto come la lepre, dopo averlo lasciato in fusione nella salsa del N. 413 otto o dieci ore.

425. **Costolette di capriolo alla salsa.**

Pigliate 12 costolette di capriolo; spianatele leggermente, dando a tutte un'egual forma, e mettetele in un tegame con due bicchieri fra aceto e vino bianco, 8 coccole di ginepro acciaccate, una carota trinciata, un po' di prezzemolo e due foglie di lauro. Lasciatele così in fusione per 6 ore; poi ritiratele, fatele sgocciolare, e mettetele in una tegghia con 120 grammi di burro, 80 grammi di lardo tagliuzzato,

mezza cipolla trinciata, un po' di sedano, quattro garofani, sale ed un pizzico di spezie. Lasciate soffriggere finchè comincino a colorirsi; poi bagnatele con un poco di vino bianco e brodo, coprite la tegghia e fate finir di cuocere. Infine accomodate le costolette in un piatto, che terrete caldo; digrassate l'intinto, passatelo allo staccio, rimettetelo al fuoco con due acciughe salate disfatte in poc'olio caldo, mescolando bene il tutto, e fatta così la salsa, lasciatela un po' concentrare, versatela poi sulle costolette già preparate, e servite in tavola.

426. **Filetti di capriolo alla lombarda.**

Spiccate i filetti del capriolo, lardellateli, e lasciateli per due giorni in fusione fra due bicchieri di aceto, uno di acqua, cipolla trinciata, due spicchi di aglio schiacciati, quattro coccole di ginepro acciaccate, prezzemolo, timo, quattro garofani, altrettante foglie di lauro, sale e pepe. Poi ritirati i filetti da questa concia, sgocciolateli, poneteli a rosolare in casseruola con burro e sale necessario, e bagnateli con qualche cucchiaiata di brodo e poco vin bianco. Lasciateli allora finir di cuocere, ed in ultimo unitevi una salsa piccante.

427. **Del cervo e del daino.**

Tanto il cervo che il daino si possono fare in tutti i modi indicati pel capriuolo.

La carne di questo quadrupede selvatico si ammannisce in tutti i modi indicati pel capriuolo (N. 421 a 425).

428. **Cinghiale agro-dolce.**

Prima fate rosolare la carne del cinghiale in casseruola con burro e sale; aggiungete un po' di cipolla

trinciata; lasciate soffriggere ancora per alcuni minuti, bagnate con brodo, versando a poco a poco ed a misura che consuma, e quando la carne è completamente cotta aggiungete la salsa agrodolce già descritta nelle salse.

429. **Cinghiale alla cacciatora.**

Tutte le parti si lavano con aceto, e si lardellano con prosciutto e si fanno cuocere in casseruola con burro, sale e pepe, aggiungendo, appena abbiano un poco rosolato, sedano, prezzemolo, cipolla, vin bianco e brodo, procurando di far concentrare per bene l'intinto.

430. **Cinghiale ai tartufi.**

Lavate bene con aceto un bel pezzo di carne di cinghiale; asciugatela e mettetela a cuocere in una casseruola con burro, cipolla trinciata, prosciutto tagliato a pezzetti e sale necessario. Lasciata rosolare così la carne, rivoltandola su tutti i lati, e quando abbia preso un bel colore, bagnatela con brodo e vino bianco, ed aggiungetevi un battuto di prezzemolo ed aglio, poco pepe e spezie. Infine, un quarto d'ora prima di ritirare la casseruola dal fuoco quando l'intinto sarà alquanto concentrato, unitevi alcuni tartufi sottilmente trinciati, lasciando sobbollire il tutto, e servite.

431. **Costolette di cinghiale alla salsa.**

Pigliate 12 costolette di cinghiale; spianatele, battendole alquanto; mettetele in un tegame od altro recipiente di terraglia; versatevi sopra una concia composta con mezzo litro di buon vino bianco, non dolce, mezzo bicchiere di olio, altrettanto aceto,

un pugno di sale alcuni garofani e qualche erba aromatica; lasciate così in fusione per una notte; poi ritirate dalla loro concia le costolette, fatele rosolare in teggia con un bel pezzo di burro, badando di rivoltarle quando abbiano il colore da una parte; poi unitevi la concia medesima che avrete intanto fatto sobboilire a parte disfacendovi due acciughe salate; aggiungete poco dopo del sugo di pomidoro; lasciate finir di cuocere a fuoco moderato, ed in ultimo legate l'intinto con un po' di pane grattugiato.

Umidi di magro.

432. **Filetti di pesce alla minuta.**

Levate i filetti ad un chilo di pesce persico, o trota o luccio, batteteli leggermente con la lama del coltello, togliendovi loro il contorno. Fate friggere un etto di burro, o 100 grammi d'olio d'oliva fino, disponetevi i suddetti filetti infarinati leggermente e facendoli colorire d'ambe le parti, bagnateli con mezzo bicchiere di vino bianco secco, un cucchiaio di salsa spagnuola, unitevi se credete, delle code di gamberi nette dal guscio, delle ostriche dei tartufi o funghi affettati, ed un pizzico di prezzemolo triturato; fate bollire e ridurre la salsa, appoggiate i filetti in corona su un piatto, versate nella salsa il sugo di mezzo limone e versatela su di essi con la guarnizione, attorniando il piatto di crostoni, di sfogliato o di pane fritto.

433. **Tonno alla sicula.**

Pigliate una bella fetta di tonno fresco, tenetelo per quasi due ore in una concia preparata con vino bianco, sale, pepe e spezie e sugo di limone; poi

fatela sgocciolare un poco, steccatela con qualche foglia di rosmarino e uno spicco d'aglio, cospargetela di sale e pepe, e ponetela ad arrostire sulla gratella al fuoco di brace, bagnandola più volte colla stessa concia e spolverizzandola di pan grattugiato quando ha preso un leggiero colore. Rosolata che sia da ambe le parti, accomodatela sur un piatto, versatevi sopra un'acciugata e servite.

434. **Tonno con piselli.**

Rosolate con olio e sale del tonno; unitevi un poco di cipolla e prezzemolo tritati; lasciate soffriggere per altri 10 minuti, e aggiungete in quantità proporzionata i piselli freschi che avrete fatto lessare a parte sino a mezza cottura; bagnate con alcune cucchiaiate di acqua bollente, aggiungete altr'olio e un po' di sugo di pomidoro, e conserva disciolta, e lasciate cuocere ancora per circa 20 minuti.

435. **Tonno alla ligure.**

Pestate due acciughe salate, già prive della loro resca, con 30 grammi di funghi secchi, ammollati prima in acqua calda, due spicchi di aglio ed un pugno di prezzemolo; fate soffriggere il tutto per 3 o 4 minuti con mezzo bicchiere di olio, versatevi mezzo litro di vino bianco, nel quale abbiate stemperato un pugno di farina; fate sobbollire il tutto per alcuni altri minuti, e unitevi un chilo di tonno, cospargendolo con sale necessario, pepe e spezie. Coprite la casseruola, lasciate cuocere per circa tre quarti d'ora. Ponete il tonno in piatto, versatevi sopra il suo intinto, dopo avervi aggiunto e incorporato un pezzetto di burro ed il sugo di mezzo limone.

436. **Storione alla massaia.**

Spianate 24 fette di carne di storione, e date loro una forma rotonda ed uguale per tutto. Fate poi coi ritagli della stessa carne un battuto, unendovi un poco di cipolla, prezzemolo, sale, pepe, spezie e 40 grammi di mollica di pane inzuppata in acqua calda. Stendete questo battuto sopra 12 fette di storione; sovrapponetevi le altre 12 fette, e così unite a due a due col battuto in mezzo, spolverizzate di sale, immergete in uovo sbattuto, avvolgetele nel pane grattugiato, ed in tal modo ammannite, ponetele in una tegghia dove sia preparato del burro liquefatto, e fatele rosolare lentamente con fuoco sotto e sopra, oppure con fuoco soltanto sotto, ma in questo caso rivoltandole diligentemente quando abbiano rosolato da una parte. Poi bagnate con un bicchiere di vino di Spagna, lasciate sobbollire per alcuni minuti, e messe in un piatto le fette dello storione, legate al fuoco l'intinto che rimane nella tegghia unendovi un pugno di pane grattugiato, e versatelo sullo storione stesso al momento di servirlo.

437. **Storione alla salsa.**

Lo storione va preparato come il tonno alla sicula, solo che in luogo dell'acciugata, vi porrete salsa piccante.

438. **Ombrina in umido.**

Fate un soffritto di cipolla con olio; mettetevi l'ombrina tagliata a fette, salate quanto basta, e lasciate un poco rosolare; unitevi qualche cucchiaiata di sugo di pomidoro, e lasciate finir di cuocere.

439. **Triglie alla livornese.**

Togliete loro le interiora, le branche e le squame; lavatele, accomodatele una accanto all'altra in un tegame, nel quale sia preparato un soffritto di olio e aglio trinciato, spargetevi sopra un po' di finocchio, sale e pepe, e fate così cuocere per alcuni minuti: poi aggiungete del sugo di pomidoro e lasciate compiere la cottura, avvertendo di rivoltare le triglie con precauzione per non romperle quando sono cotte sufficientemente da una parte. Per far meglio questa operazione, bisogna ritirare per un momento il tegame dal fuoco e lasciar raffreddare un poco il pesce prima di rivoltarlo.

440. **Triglie in padella.**

Fate cuocere dell'olio in un tegame, con due o tre acciughe salate, ed unitevi le triglie già sventrate e lavate. Lasciate così soffriggere lentamente per alcuni minuti, spargetevi sopra un poco di pepe, del prezzemolo e pochissimo aglio minutamente tritati, lasciate finir di cuocere, rivoltando i pesci quando occorre, e pochi momenti prima di ritirarli dal fuoco aggiungetevi un pugno di capperi.

441. **Triglie alla ligure.**

Dopo aver pulite le triglie accomodatele in un tegame con poc'olio e poco sale. Tritate una cipollina, del prezzemolo, alcuni finocchi, due acciughe salate (già nettate a dovere) e pochi funghi secchi ammollati in acqua calda; mettete questo battuto in una casseruola a parte con olio; lasciate soffrigere un

poco; poi aggiungete conserva o sugo di pomidoro, bagnate con un po' di vino bianco, fate sobbollire il tutto per circa 20 minuti, e infine versate questa sorta di salsa sulle triglie già accomodate nel tegame, come è detto più sopra, e fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Un quarto d'ora di cottura basta per le triglie.

442. **Triglie alla triestina.**

Dopo averle pulite, ponetele in un tegame, nel quale abbiate prima versato un poco d'olio, salatelo a dovere, spremetevi sopra mezzo limone, spargetevi un pugno di capperi e bagnate il tutto con vino bianco. Ponete allora il tegame sulla brace, lasciate cuocere lentamente le vostre triglie, rivoltandole con diligenza a mezza cottura.

443. **Sogliole al piatto.**

Pigliate un piatto che resista al fuoco, mettetevi un pezzo di burro e lasciate liquefare ponendo il piatto medesimo sur un treppiede con fuoco di brace sotto; aggiungete del prezzemolo, cipollette, funghi secchi già ammollati (il tutto tritato sottilmente), sale e pepe. Dopo ciò ponete nel piatto una sogliola, coprite con altro piatto capovolto, e lasciate cuocere lentamente, non scoperchiando che una sol volta per rivoltare la sogliola quando sia a mezza cottura. Al momento di servirla vi strizzerete sopra un po' di limone.

444. **Nasello con piselli.**

Rosolate in casseruola un grosso nasello tagliato in due o tre pezzi; unitevi un po' di cipolla e prez-

zemolo tritati; lasciate soffriggere ancora per alcuni minuti, poi aggiungete 3 ettogr. di piselli freschi, che prima avrete lessati a parte con acqua e sale; bagnate con qualche cucchiaiata di acqua calda, in cui sia disciolta un po' di conserva di pomidoro, e lasciate finir di cuocere a fuoco moderato.

445. **Nasello al tegame.**

Pulite dei naselli di mediocre grossezza, e fateli come le triglie.

446. **Tinche, troselle, merlani, carpioni, sgomberi, anguille alla genovese.**

Dopo aver ben raschiato, sventrato e lavato il pesce, levategli con la forbice le pinne del dorso e dei fianchi, e fatelo bollire in salsa così composta: mettete 20 grammi d'olio fino, 60 di burro ed una cipolla triturata, fatela tostare; preso un bel colore mescetevi un cucchiaino di farina, bagnatela con mezzo bicchiere di vino bianco ed una tazza di brodo, unitevi un pizzico di funghi secchi, un cucchialetto di salsa pomidoro, una presa di sale, una di pepe, mezza acciuga, e fate bollire per 10 minuti, poi passate la salsa allo staccio in un'altra casseruola, immergendovi i pesci, coprite e cuocete adagio con braci sotto e sopra per 20 minuti; al punto di servirle, ponete il pesce sul piatto versandovi sopra la salsa ridotta, amalgamata col sugo di mezzo limone.

447. **Pesce cappone all'olandese.**

Togliete ai pesci capponi le interiora e le branche, e mettete da parte i fegati. Fate arrostire i

pesci sulla gratella al fuoco di brace, cospargendoli soltanto di sale, e poi accomodateli in un piatto. Intanto avrete fatto soffriggere a parte i fegati con un poco di burro in una piccola casseruola, unendovi una presa di pepe, poco sale ed un pugno di farina, e bagnandoli con qualche cucchiaiata di brodo di pesce, o semplicemente con acqua calda; aggiungete dunque a questo soffritto un'acciuga salata triturata minutamente, un pizzico di capperi; mescolate bene il composto, procurando di disfare i fegati, ed avuta così una salsa alquanto densa, versatela sui pesci arrostiti, già preparati nel piatto come abbiam detto, e mantenuti caldi, servite all'istante.

448. **Acciughe all'olio.**

Ponete in un tegame olio e due o tre spicchi di aglio trinciati; fate soffriggere un poco, ed accomodatevi poscia le acciughe fresche già pulite e prive della testa avvertendo che non sormontino una all'altra. Spargetevi allora sopra un poco di finocchio, sale necessario e pepe, e fate soffriggere lentamente per 10 o 12 minuti; dopo di che, ritirate dal fuoco il tegame, lasciate raffreddare un poco, rivoltate le acciughe, badando di non romperle e sciuparle, e messo nuovamente il tegame sul fuoco, fate cuocere per altri 10 minuti.

449. **Sardine all'olio.**

Pulite le sardine, strappando loro la testa, e fatele cuocere in un tegame come le acciughe.

450. **Pesci accartocciati.**

Fate delle cassette con grossa carta bianca, regolandone le dimensioni a seconda della grossezza

del pesce che adoperate e che avrete sventrato e pulito a dovere. Versate un po' di olio sul fondo di esse; adagiate in ciascuna un pesce, bagnando questo con altro poc'olio e cospargendolo di sale e prezzemolo tritato; mettete poi le cassette così ammannite sopra una graticola con fuoco di brace sotto, e lasciate cuocere i vostri pesci, rivoltandoli diligentemente nelle loro cassette quando siano cotti da una parte. Li servirete poi in un piatto entro la stessa loro carta, sia così semplicemente, sia unendovi una salsa di vostro gusto.

451. **Rane in guazzetto.**

Mozzate la testa e le zampe a mezzo chilo di rane grosse, levate loro la pelle e le interiora, asciugatele ed incrociate loro le gambe sul dorso. Posta poi una tegghia al fuoco con 60 grammi circa d'olio puro, quando questo sarà bollente, adagiatevi le rane infarinate; colorite da una parte, volgeteli dall'altra badando di non romperle; unitevi un tritume fatto di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, un'acciuga netta dalle spine, bagnatele con un quinto di vino bianco, una presa di sale ed una di spezia; fatele bollire a fuoco lentissimo per 20 minuti circa, versatevi il sugo di mezzo limone e servitelo su un piatto coperte dalla salsa.

452. **Seppie in zimino.**

Nettate un chilo di seppie, tagliatele a listarelle, lavatele e lasciatele sgocciolare. Preparate intanto una casseruola e un soffritto di cipolla, sedano e prezzemolo con olio abbondante; aggiungete quattro o cinque mazzi di bietole, che avrete prima mondate delle costole e lavate, sgocciolate un poco, trinciate grossamente; coprite la casseruola, la-

sciate cuocere così per un quarto d'ora, unitevi poi le seppie già preparate, salate a sufficienza, cospargetevi un po' di pepe, e dopo altri 10 minuti versatevi del sugo o conserva di pomidoro, rimestate e lasciate finir di cuocere.

453. **Gamberi alla lombarda.**

Pigliate 24 gamberi di acqua dolce, e dopo averli ben lavati, metteteli in una casseruola con un bicchiere di aceto, una foglia di lauro, due spicchi di aglio, quattro garofani, un po' di cipolla, prezzemolo, un pizzico di finocchio e sale. Coprite poi la casseruola, e fateli bollire per circa un quarto d'ora, scuotendoli di tanto in tanto; infine scolatene tutto l'umido, accomodateli in un piatto, e serviteli con una salsa adatta preparata a parte.

454. **Gamberi alla modenese.**

Ponete in una casseruola un pezzo di burro, del prezzemolo, timo, lauro, cipolla trinciata, carota a fette, pepe, sale e vino bianco a sufficienza, oppure aceto assai diluito con l'acqua. Fate bollire il tutto per alcuni minuti; ritirata poi dal fuoco la casseruola, aggiungetevi i gamberi, dopo averli ben lavati e fatti sgocciolare, e rimessa sul fuoco la casseruola, fateli cuocere per 12 o 15 minuti nell'intinto così preparato. Infine accomodateli in un piatto, versatevi sopra l'intinto stesso passandolo allo staccio, e servite.

455. **Ostriche alla veneziana.**

Aprite le ostriche, staccatele col coltello da tutte e due i gusci, lasciandole poi in quello più fondo,

e unite a ciascuna un pizzico d'un battuto fatto con prezzemolo, sedano, pepolino o timo, uno spicchio di aglio ed un poco di pepe, il tutto mescolato con un pugno di pane grattugiato. Poi versate in ogni guscio alcune goccie di olio, accomodateli su d'una gratella al fuoco di brace, facendo soffriggere per pochi minuti, ed al momento di servire spremetevi del sugo di limone.

Bisogna osservare che non si deve lasciar disperdere l'acqua salsa che le ostriche contengono; e perciò nell'aprirle si avrà cura che questa rimanga nel guscio più fondo insieme all'ostrica.

456. **Arselle all'uovo.**

Tenete prima per alcune ore le arselle in un catino con acqua salata, lasciandole tranquille perchè si aprano da sè e rigettino la poca sabbia che possono contenere; mettetele in una casseruola, nella quale avrete preparato un soffritto con olio, prezzemolo tritati e poco pepe; e quando si saranno aperte tutte, versatevi due o tre tuorli di uova sbattuti unitamente al sugo di mezzo limone, rimestate senza lasciar riprendere il bollore, e servite subito.

457. **Arselle alla livornese.**

Pestate sottilmente due spicchi di aglio insieme ad un pizzico di prezzemolo; fatene un soffritto in casseruola con olio abbondante; aggiungetevi le arselle, che avrete prima tenute nell'acqua salata, e quando il calore le avrà fatte aprire tutte, unitevi alcuni pomidoro spezzati e mondati dalla buccia e de' semi, spargetevi un po' di pepe, e lasciate cuocere, per servir poi caldo.

458. **Anguille alla ferrarese.**

Sventrate delle anguille belle grosse; tagliate loro le pinne colle forbici, dividetele in più pezzi, e mettetele al fuoco in casseruola con vino bianco, droghe, erbe odorose e sale. Quando sono cotte, ritiratele dal loro intinto, fatele sgocciolare e raffreddare; avvolgete i pezzi ad uno per volta in burro liquefatto preparato entro una scodella, poi spolverizzateli di pan grattato, sale e noce moscata pure grattata, il tutto mescolato insieme; finalmente immergeteli in uovo sbattuto, e così ammanite, fatele rosolare in tegghia con burro, per servirle poi con qualche salsa.

459. **Luccio alla veneta.**

Raschiate il luccio per toglierne le squame, pulitene le branchie, vuotatelo delle sue interiora e tagliate con forbici le sue alette o pinne. Ben lavato, adagiatelo intero, o tagliato a pezzi, in una pesciaiuola con mezzo bicchiere di vino, un bicchier d'acqua, una foglia di lauro, un po' di timo, sedano, carota, prezzemolo, due spicchi d'aglio e sale necessario. Fatelo cuocere a fuoco moderato per circa tre quarti d'ora od anche più, secondo la grossezza del pesce, poi lasciatelo raffreddare nel suo intinto, ritiratelo, sgocciolatelo e servitelo freddo in un piatto con una salsa preparata.

460. **Luccio in salsa piccante.**

Fate come si è detto sopra, ma appena ritirato dal fuoco, invece di lasciarlo raffreddare, levatelo

subito dal suo intinto, adagiatelo sur un piatto, versatevi sopra una salsa già preparata e servitelo caldo.

461. **Luccio alla romagnola.**

Pestate un po' di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, quattro foglie di serpentaria e due acciughe salate, già pulite della loro lisca; mettete il tutto al fuoco in una casseruola insieme a 60 grammi di burro e un po' d'olio; soffriggete per alcuni minuti, stemperandovi un pugno di farina; poi aggiungete un po' di vino bianco diluito con acqua, e dopo pochi bollori mettetevi il vostro luccio, pulito per bene, cospargendolo con poca spezie e salandolo quanto basta. Lasciatelo così cuocere a fuoco moderato, e servitelo poi caldo col suo intinto stesso, al quale potrete anche aggiungere alcuni funghi sottilmente affettati, cotti però a parte.

462. **Trote alla salsa.**

Se le trote non sono troppo grosse, le farete prima arrostire sulla gratella ungendole con burro e cospargendole di sale; poi le adagerete su di un piatto, vi verserete sopra la salsa piccante che avrete preparata a parte, e le servirete calde.

463. **Tinche alla salsa.**

Dopo aver ben pulite le vostre tinche, le farete arrostire sulla gratella e le servirete calde con salsa piccante, procedendo in tutto come fu già detto per le trote.

464. **Tinche in umido con piselli.**

Fate un soffritto di cipolla, prezzemolo ed olio, aggiungetevi la quantità necessaria di piselli; la-

sciate cuocere così per alcuni minuti; bagnate con sugo di pomidoro o conserva disciolta in sufficiente acqua e quando i piselli sono a metà cottura, unitevi le vostre tinche, già pulite e lavate a dovere, e fate finir di cuocer il tutto per servir caldo.

465. **Tinche alla milanese.**

Nettate le tinche, e mettetele a cuocere in casseruola con vino rosso, altrettanta acqua, una foglia di lauro, due spicchi di aglio acciaccati, poco timo, alcuni garofani, cipolla trinciata, prezzemolo e sale. Quando sono cotte al giusto punto, ritiratele dal loro intinto, fatele sgocciolare ed accomodatete in un piatto. Fate subito rosolare a parte in un tegamino un pezzo di burro con un pugno di farina, stemperando bene col mestolo; unitevi l'intinto delle tinche passato allo staccio, lasciate condensare un poco a fuoco gagliardo rimestando sempre, spremetevi un po' di limone, versate questa salsa sulle tinche e servite all'istante.

466. **Carpioni guerniti.**

Tagliate a grossi pezzi i carpioni, dopo averli ben puliti; infarinateli, fateli soffriggere un poco con olio e cipolla trinciata, salandoli a dovere; poi bagnateli con vino ed acqua mescolati, e quando sono cotti serviteli su un piatto contornati di crostini di pane imburrati.

467. **Carpione alla tedesca.**

Pigliate un grosso carpione, sventratelo, pulitelo come conviene, tagliategli le pinne della schiena e l'estremità della coda, ed adagiatelo in una casseruola oblunga. Intanto, in un'altra casseruola a

parte, mettete un pugno di sale, alcuni grani di pepe, poche foglie di timo e basilico, quattro garofani, una cipolla trinciata e due o tre bicchieri di birra; fate bollire il miscuglio per circa 20 minuti a fuoco moderato: passatelo allo staccio, versandolo caldo nella casseruola in cui già avrete disposto il carpione, e fate così cuocere finchè il liquido siasi alquanto ridotto. Infine, accomodato il pesce in un piatto, versatevi sopra il suo intinto e servitelo al momento.

Invece di far cuocere il carpione intero, potrete anche metterlo in casseruola tagliato a pezzi.

468. **Pesce persico alla moldava.**

Scegliete due di questi pesci di media grandezza; togliete loro le branchie e le interiora, badando alle punte delle pinna che sono acutissime e pericolose, mettetele in una casseruola adattata insieme ad un bicchier di vino bianco ed altrettanta acqua, un pezzo di burro, impastato prima con un pugno di farina, e giusta dose di sale. Lasciate così cuocere per circa mezz'ora; poi ponete i pesci in un piatto, lasciando nella casseruola l'intinto; fate concentrare questo su un fuoco più vivo, versatelo sui pesci, e servite caldo.

469. **Pesce persico alla ginevrina.**

Pulite i pesci persici e fateli cuocere in casseruola con poc'acqua, limone affettato, cipolla trinciata, una foglia di lauro, pochissimo timo, prezzemolo e sale sufficiente, badando di far sobbollire assai adagio. Cotto che sia il pesce, ritiratelo dal suo liquido, fatelo sgocciolare, accomodatelo in un piatto, e servitelo caldo versandovi sopra una salsa bianca.

470. **Rane alla gastalda.**

Pigliate 20 rane, togliete loro la testa e le anteriora mentre sono ancor vive; spellatele, tagliatene i piedi, e dopo averle ben lavate e lasciate nell'acqua fresca per due o tre ore, asciugatele e accomodatele incrociando loro le zampe sul dorso. Infarinatele, fatele rosolare in un tegame con un poco di burro, salandole a dovere; bagnatele con due bicchieri di vino bianco, ed unitevi un battuto di prezzemolo, due spicchi di aglio ed un pizzico di funghi secchi ammollati in acqua calda, poco pepe e spezie. Lasciate così finir di cuocere, ed al momento di servirle spremetevi sopra un poco di limone.

471. **Rane alla popolare.**

Pigliate le coste di 5 o 6 dozzine di rane, mettetele da parte, ed il resto (escluse le teste e le interiora) pestatele nel mortaio e fatele lessare con acqua e sale per averne il brodo, da adoperarsi come si vedrà in seguito.

Ponete al fuoco una casseruola con 40 grammi di burro e un po' di olio; stemperatevi un'acciuga salata, già pulità, unitevi uno spicchio di aglio ed un pizzico di prezzemolo triturati, e quando il tutto avrà soffritto per 5 minuti, unitevi le coste delle rane, e tre o quattro funghi freschi tagliati a pezzetti ed infarinati, cospargendo il tutto con sale sufficiente e poco pepe, rimestando più volte; dopo dieci minuti bagnate con alcune cucchiaiate del brodo suddetto, che avrete mantenuto bollente, lasciate finir di cuocere, e servite con fettte di pane fritto.

472. **Costolette di rane all'abbadessa.**

Procurate un chilo di rane grasse, levate loro la parte anteriore, tralasciando la polpa delle cosce, poi col coltello pestatele in modo da renderle un impasto; polverizzatele di sale, una presa di pepe e il sugo di mezzo limone; prendete uno zampino anteriore formando con questo una costoletta, unendovi 50 grammi di polpa, dandogli la forma d'una costoletta d'agnello, sbattete due uova involgendovi ciascuna costoletta, poi ripassate nel pane, dandole colla lama del coltello una bella forma, fatele friggere in 100 grammi di burro a bel colore da tutte e due le parti servendole sul piatto semplicemente col loro burro, o con qualche salsa.

473. **Lumache alla milanese.**

Prendete 60 lumache chiuse nel loro guscio da una specie di velame che ne ottura l'orifizio, scottatele nell'acqua bollente per alcuni minuti, poi ad una ad una estraetele dal loro guscio. Tritate per bene uno spicchio di aglio, mezza cipolla, un poco di rosmarino e prezzemolo; fate soffriggere questo battuto per 5 o 6 minuti in una casseruola con olio; mettetevi poi le vostre lumache con sale e poco pepe, e dopo breve cottura aggiungete un pugno di funghi secchi, rinvenuti già in acqua calda, e del sugo di pomidoro o conserva disciolta. Lasciate cuocere un poco e dopo versatevi mezzo bicchiere di vino bianco, facendo cuocere il tutto lentamente per un'altr'ora, badando di rimestare di frequente.

474. **Merluzzo in agro-dolce.**

Fate un battuto con foglie di rosmarino, tritate due spicchi di aglio ed un pizzico di funghi secchi,

rinvenuti in acqua calda, ponete il tutto in una casseruola con olio e sale, fate soffriggere un poco, e poi unitevi il merluzzo già ammollato e tagliato a pezzi non troppo grossi, che lascierete cuocere rivoltandoli con diligenza quando occorre, onde rosolino da ambe le parti. Stemperate intanto un poco di conserva di pomidoro in mezzo bicchiere di aceto; sciogliete altresì in altrettant'acqua 60 grammi di zucchero, e versate l'uno e l'altra sul merluzzo sul quale spargerete allora uniformemente 40 grammi fra pinocchi e uva passa. Lasciate poi finir di cuocere a fuoco lento, facendo concentrare alquanto l'intinto, e servite caldo.

475. **Merluzzo in salsa.**

Ponete in casseruola mezza cipolla trinciata ed olio; fate soffriggere un poco; poi unitevi 4 o 5 pomidoro tagliati a pezzi e mondati dalla buccia e dai semi, e lasciate soffriggere ancora per alcuni minuti. Aggiungete il merluzzo sminuzzato in falde, cospargetevi un po' di pepe, e fate finir di cuocere, rivoltando più volte.

476. **Merluzzo alla fiorentina.**

Dopo tagliato a pezzi il merluzzo, fatelo cuocere in un tegame con olio, aglio, finocchio e pepe, bagnandolo con poco vino bianco quando è a mezza cottura.

477. **Stoccofisso in salsa.**

Trinciate una cipolla, mettetela in casseruola con olio, e fatela un po' rosolare, poi unitevi alquanta bietola, già lavata e sgocciolata, un po' di sedano, lo stoccofisso bene ammollato, privato dalle lische

e sminuzzato in falde, sale e pepe. Lasciate sobbollire il tutto a fuoco moderato, tenendo coperta la casseruola, e quando la bietola è quasi cotta, unite del sugo di pomidoro, fate alzare due altri bollori, e servite.

In luogo del sugo di pomidoro, si può mettere un po' di vino bianco.

478. **Stoccofisso alla ligure.**

Fate soffriggere in casseruola, con olio e sale, una cipolla, uno spicchio di aglio, un po' di carota, sedano e prezzemolo, il tutto ben trinciato, ed aggiungetevi un'acciuga salata, pulita, che farete disfare nel soffritto. Mettete nella stessa casseruola un chilo di stoccofisso bene ammollato e tagliato a pezzi; cospargetevi poco pepe e spezie, e lasciate sobbollire per alcuni minuti; unitevi due funghi freschi tagliati sottilmente o secchi rinvenuti nell'acqua calda, alcuni pomidoro sbucciati, privati dei loro semi e tagliati a pezzi, ed un pugno di farina. Rimestate il tutto, e lasciate finir di cuocere.

CAPITOLO XVIII

Vivande ripiene.

479. **Porcelletto da latte alla sienese.**

Pigliate un piccolo porcelletto da latte, uccidetelo con una mazzolata sul cranio fra le due orecchie, appendetelo per le zampe posteriori, e con un coltello attraversategli la gola per farne uscire tutto il sangue; poi fiammatelo, bagnatelo con acqua

caldissima, colla lama di un coltello bene affilata raschiatene tutta la cotenna radendone i peli. Dopo apritegli il ventre, toglieteli diligentemente le interiora e lasciatelo in luogo fresco per alcuni giorni, secondo la stagione, per farlo divenire frollo. Disossatelo con cura, senza scomporne di troppo le carni, nè guastarne la pelle, e riempitelo con un composto fatto del fegato stesso del porcelletto, unito ad altro fegato di vitello, mollica di pane inzuppata nel brodo e poi spremuta, prosciutto, due tartufi, quattro tuorli d'uova, prezzemolo, poco basilico, due spicchi d'aglio, una cipollina, sale e spezie, il tutto minutamente triturato e mescolato insieme. Riempite così il vostro porcelletto, e dategli la sua forma naturale, cucitelo, infilzatelo allo spiedo nel verso della sua lunghezza, ungetelo con burro, cospargetelo di sale, e fatelo cuocere a fuoco moderato per circa tre ore, foracchiandogli la pelle e tenendovi sotto una ghiotta per riceverne l'unto. Andrà bene tenere il porcelletto avvolto in grossa carta bianca spalmata di burro, perchè la cotenna non dissecchi di troppo e soltanto svorgerlo un'ora prima di ritirarlo dal fuoco.

Cotto così, lo accomoderete in un piatto sopra una guarnizione di erbaggi e legumi cucinati a parte e lo servirete caldo.

480. **Porcelletto da latte alla salsa.**

Preparate un porcelletto nel modo già indicato, riempiendolo collo stesso battuto; ma in luogo di farlo cuocere allo spiedo, mettetelo in una casseruola dopo averlo avvolto e cucito entro un pannolino con alcune foglie di alloro, salvia e fette di limone; poi copritelo con metà brodo e metà vino bianco, salatelo quanto basta, e ponetelo sopra un fornello a fuoco moderato. Quando è cotto ritiratelo,

svolgetelo dal pannolino, accomodatelo in un gran piatto con una salsa piccante di vostro gusto, e servitelo caldo.

481. **Vitella ripiena a pasticcio.**

Pigliate mezzo chilo tra petto di vitella, poppa e animella di vitella; fate rosolare tutto in casseruola con burro e sale, ed aggiungetevi un poco di cipolla e prezzemolo tritati, lasciando cuocere per altri 15 o 20 minuti, badando di bagnare il tutto con qualche cucchiaiata di brodo quando occorra. Ritirate poi dal fuoco la casseruola, rovesciatene il contenuto sopra il tagliere, e tritatelo minutemente colla mezzaluna; poi aggiungetevi alcuni schienali, già cotti in acqua bollente e mollica di pane inzuppata nel brodo, a pestate il tutto nel mortaio riducendo come una pasta. Ponete allora questo battuto in un recipiente, unendovi 4 tuorli ed una chiara d'uovo, 50 grammi di parmigiano grattato, spezie e poco sale, e mescolate bene con un mestolo per assimilare l'impasto.

Poi prendete un chilo di carne magra di vitella, tagliatela a fette larghe e sottili, spolverizzate ogni fetta con poco sale, battetele col matterello e accomodatele in una casseruola con burro abbondante, sovrapponendole l'una all'altra, ed alternando ogni fetta di carne con uno strato del composto suddetto. Bagnate leggermente l'ultimo strato superiore, con chiara d'uovo sbattuto, mettete la casseruola al fuoco con pochi carboni sotto e molto sopra, e lasciate cuocere, unendovi di tanto in tanto qualche cucchiaiata di sugo. Bisogna badare che il pasticcio non si attacchi al fondo della casseruola; per prevenir ciò, sarà bene distendere sul fondo stesso due o tre larghe fette di lardo, che in ultimo si levano quando si serve il pasticcio.

482. **Vitella ripiena alla francese.**

Formate con un chilo di carne magra di vitella una gran fetta dell'altezza d'un dito, che spolverizzerete di sale e batterete ben bene col matterello per allargarla e spianarla il meglio possibile. Pigliate mezzo chilo fra poppa e petto di vitella, tagliateli a piccoli pezzi, spargetevi del sale e poca spezie, e distendeteli sulla fetta o sfoglia di carne già preparata nel modo già indicato, lasciando però tutto all'intorno un poco di margine. Prendete anche un'animella, tre etti di magro di vitella, un piccolo sedano, mezza carota e 75 grammi di prosciutto; tagliate tutto ciò a fette, e distendetevi il battuto parimente sulla sfoglia suddetta, alternando i varii pezzetti e coprendone il primo strato fatto colla poppa e petto di vitella, in modo però che le fette del prosciutto restino distese al disopra di ogni altra cosa. Arrotolate poi strettamente il tutto in modo da formare come un grosso salame; legate questo in giro con spago, chiudendone bene le estremità, perchè non ne sfugga il ripieno, e così preparato, mettetelo al fuoco in una casseruola con burro e mezzo bicchiere di buon vino bianco, rivoltandolo di quando in quando per farlo rosolare da ogni parte; infine bagnate con brodo e lasciate cuocere lentamente per due ore e mezza almeno con fuoco sotto e sopra, badando di rivoltare ancora qualche volta.

Questa vivanda si può servire fredda, tagliandola a fette come il salame, oppure si può servirla calda con guarnizione di patate *machées*. Per renderla più squisita si aggiungono al suo ripieno due tartufi mondati e tagliati a piccoli dadi.

483. **Pancetta ripiena alla reale.**

Prendete 150 grammi di carne magra di vitello, 100 grammi di poppa, un'animella, un po' d'orecchia, due granelli, mezzo cervello e schienali; fate lessare il tutto sino a mezza cottura con acqua e sale, eccettuato il cervello e gli schienali, che scotterete nell' acqua bollente; triterete sottilmente il magro, la poppa e l'animella e taglierete a pezzetti il resto; poi metterete il tutto in un recipiente, con 25 grammi di pistacchi, 22 grammi di pinocchi, due carciofi a metà lessati e tagliati a fette, 75 grammi di piselli freschi pure lessati un poco nell' acqua, alcuni funghi secchi rinvenuti e tritati, poca maggiorana, uno spicchio di aglio trinciato, sei tuorli di uova sbattuti, 50 grammi di parmigiano grattato, della mollica di pane inzuppata nel brodo, poca spezie, e sale necessario, e mescolate bene per formarne un impasto, del quale riempirete poi un pezzo di pancetta di vitello del peso di due chili già preparata. Cucite con filo l'apertura nella quale avrete introdotto il ripieno; ravvolgetela in una salvietta dandole forma alquanto rotonda; ponetela in brodo caldo, ma non ancora bollente, e lasciatela cuocere per circa tre ore, punzecchiandola con una forchetta, perchè rigonfiando non iscoppi.

484. **Braciole ripiene.**

Pestate 70 grammi di prosciutto grasso o di lardo, due spicchi di aglio, un po' di prezzemolo, mollica di pane inzuppata nel brodo e spremuta; mettete questo battuto in un recipiente, con 50 grammi di parmigiano grattato, un tuorlo di uovo ed un pizzico di spezie, mescolando bene il tutto. Pigliate 6 etti di

carne magra di vitello divisa in 12 fette, battetele con un bastone, mettete su ciascuna una porzione del suddetto composto, arrotondatele e legatele con filo, chiudendovi così dentro il ripieno. Accomodatele in un tegame con burro e midollo triturato, salatele convenientemente, e fatele rosolare a fuoco moderato, rivoltandole man mano, perchè prendano colore egualmente da ogni lato; aggiungete mezza cipolla, una piccola carota ed un po' di sedano, il tutto trinciato, lasciate soffriggere ancora un poco, e infine bagnate con qualche cucchiaiata di brodo, sugo o conserva di pomidoro disciolta, lasciando poi finir di cuocere.

485. **Pollo ripieno.**

Dopo aver messo all'ordine per bene il pollo, estraetegli le ossa della schiena e del petto, poi pigliate 3 etti fra magro e polpa di vitella; tagliate l'una e l'altra a pezzetti, e fateli rosolare in casseruola con burro e sale; aggiungetevi un fungo fresco tagliato sottilmente e 75 grammi di piselli già lessati un poco a parte, e lasciate cuocere il tutto per un quarto d'ora; ritirate dalla casseruola la polpa e il magro di vitella; tritateli sottilmente sul tagliere e pestateli poi a poco per volta nel mortaio con la metà d'un piccolo cervello, che avrete prima scottato nell'acqua bollente e mondato della sua pellicola. Unite allora a questo battuto ciò che è rimasto nella casseruola, l'altra metà del cervello, 50 grammi di parmigiano grattato, un uovo sbattuto e sale necessario, mescolate ed assimilate bene il tutto, riempite il vostro pollo, che cucirete con filo alle aperture del collo e dell'ano e farete cuocere e rosolare in casseruola con burro, bagnandolo in ultimo con sugo di carne e lasciandovelo sobbollire per alcuni minuti.

486. **Pollo in galantina.**

Pulite a dovere un pollo, prendete 60 grammi di lingua salata già cotta, 60 grammi di prosciutto, 80 grammi di magro di vitella, 60 grammi di poppa pure di vitella, 60 grammi di maiale nel filetto e 50 grammi all'incirca di tartufi; tagliate il tutto a dadi non troppo piccoli, e metteteli in un recipiente. Tritate a parte altri 100 grammi di magro di vitella e petti di pollo, 50 grammi di lardo ed un tartufo, e pestate ben bene nel mortaio il tutto per ridurlo come una pasta. Unite questo battuto agli altri ingredienti suddetti, aggiungetevi 10 grammi di pistacchi già scottati e pelati in acqua bollente, un poco di spezie, sale, noce moscata grattata e mezzo bicchierino di vino di Spagna o di Marsala; mescolate bene ogni cosa, e del composto riempitene il vostro pollo, che cucirete col filo alle aperture. Copritelo con sottili fette di lardo e qualche fetta di limone, avvolgetelo strettamente in una piccola salvietta, legandolo con spago, come un salame, ponetelo in casseruola con qualche altra fetta di lardo, un poco di prosciutto, dei ritagli di carne, uno zampetto di maiale e due di vitello tagliati a pezzetti, sedano, carota, una cipolletta e pochi garofani; versatevi tanto brodo da coprire interamente il pollo e fate cuocere a fuoco moderato per due ore e mezza, schiumando il liquido quando occorre. Ritirata poi dal fuoco la casseruola, lasciate un poco raffreddare il tutto; ponete da parte il pollo, fate sobbollire nuovamente l'intinto rimasto in casseruola, passatelo allo staccio per separarne ogni altro ingrediente solido; rimettetelo al fuoco, chiarificatelo con chiaro d'uovo, passatelo per pannolino; lasciatelo divenir freddo, ed avrete una gelatina colla quale contornerete il vostro pollo, egualmente

freddo, dopo averlo tolto dalla salvietta ed accomodato intero od a fette su di un piatto.

487. **Cappone in galantina.**

Si piglia un bel cappone e lo si prepara come il pollo (N. 478) adoperando doppia dose degli stessi ingredienti.

488. **Oca ripiena.**

Disossate un'oca cominciando dal collo, che avrete tagliato, e rovesciate la pelle e la carne a misura che scoprite l'osso. Tritate minutamente 300 grammi di magro di vitello, 100 grammi di grasso d'arnione pure di vitello e 40 grammi di midollo di bue; pestate il tutto, riducendolo come una pasta; aggiungetevi alquanta mollica di pane inzuppata nel brodo e spremuta, tre tuorli di uova, 80 grammi di parmigiano grattato, un po' di sale, spezie e noce moscata in polvere, pestate ancora e impastate bene il tutto, bagnando con un po' di vino di Madera, e infine aggiungete 150 grammi di poppa di vitella già a metà lessata, ed altrettanto prosciutto l'uno e l'altro tagliato a dadi, alcuni tartufi trinciati, e mescolate ogni cosa. Riempite con questo composto la vostra oca; cucitela, legatela, ponetela in casseruola con due fette di lardo, un bicchiere di vino bianco, un poco di brodo, erbe odorose e fatela cuocere lentamente, tenendo ben coperta la casseruola per impedire il meglio possibile l'evaporazione del liquido.

Quando è cotta, passatela asciutta in altra casseruola, versatevi del buon sugo di carne, lasciate sobbollire per alcuni minuti, e servite caldo.

489. **Tordi infarciti.**

Fate un composto con dell'animella scottata, tritata, con un po' di magro di vitello, unitevi pasta di salsiccia e tartufi sottilmente trinciati, mescolate bene e aggiungete sugo di carne, riempite i vostri tordi dopo averli pelati e vuotati convenientemente. Così preparati fateli rosolare in casseruola con burro e sale; bagnateli con qualche cucchiaiata di sugo di carne, con vino scelto e lasciateli finir di cuocere lentamente facendo consumare alquanto l'intinto.

490. **Carciofi ripieni.**

Togliete ai carciofi le loro foglie esterne più dure, spuntandoli superiormente; tagliateli in mezzo pel lungo se sono piccoli, o in 3 o 4 fette se grossi, e metteteli nell'acqua fresca. Intanto fate rinvenire in una tazza con acqua bollente, un pizzico di funghi secchi; inzuppate nella stessa loro acqua alquanta mollica di pane e tritate il tutto con due spicchi d'aglio e prezzemolo, ponetelo poi in un tegame; aggiungetevi ricotta, uova, parmigiano grattato, sale e spezie, e rimestate ben bene per assimilare l'impasto.

Ritirate i carciofi dall'acqua, dove li avete messi; fateli sgocciolare, asciugandoli con una salvietta; accomodateli sul fondo d'una tegghia nella quale avrete messo dell'olio; stendete su ciascun pezzo di essi una porzione del ripieno suddetto; mettetevi sopra del pan grattato, poi un altro poco di olio, e fate cuocere al forno, o con fuoco sotto e sopra.

491. **Carciofi ripieni alla ligure.**

Pigliate 12 carciofi non troppo grossi; togliete loro le prime foglie più verdi, spuntate le altre, e

con un cucchiaino levate anche le piccole foglie di mezzo formando così il posto pel ripieno; mondatene anche il girello, lasciando un poco di gambo, mettete i carciofi in una casseruola con burro prezzemolo, cipolla e sale, facendoli cuocere per 8 o 10 minuti.

In altra casseruola, preparate un soffritto con burro, sale, poca cipolla e prezzemolo tritati; mettetevi poi un po' di poppa di vitella ed un'animella, esse pure tritate, e fate cuocere per 10 minuti; poi aggiungete gli avanzi dei carciofi, alcuni schienali tagliati a piccoli pezzetti e 50 grammi di piselli verdi sgranati, che avrete prima fatti lessare a parte. Lasciate grogiolare il composto per pochi minuti, fate un po' raffreddare, e riempitene i vostri carciofi.

D'altra parte prendete mezzo chilo tra petto magro e poppa di vitello, ed un'animella; tagliate il tutto a pezzetti e fatelo rosolare per un quarto d'ora in casseruola con sugo; mettetelo nel mortaio; aggiungetevi alcuni schienali, un po' di mollica di pane inzuppata nel brodo e spremuta, e pestate ben bene per ottenere una pasta alla quale unirete allora 4 tuorli d'uova ed una chiara, un pugno di parmigiano grattato, sale e spezie, rimestando e assimilando il tutto.

Infine, prendete i carciofi già ripieni; fasciateli ad uno ad uno con questo secondo composto, dando loro la forma d'un grosso uovo, bagnateli nella chiara sbattuta, avvolgeteli nel pan grattato, e friggeteli in padella con acqua abbondante per servirli caldi e croccanti.

492. **Cipolle ripiene ai funghi.**

Dopo aver mondate le cipolle, scottatele in acqua bollente, tagliatele in mezzo e vuotatele togliendo

loro le foglie o involucri interni che triterete e farete soffriggere un po' in casseruola con olio e sale, unitamente ad alcuni funghi freschi già mondati. Mettete questo soffritto nel mortaio, pestatelo ben bene; unitevi un uovo, mollica di pane inzuppata nel latte o ricotta, parmigiano grattato, origano, spezie e sale; continuate a pestare ed a mescolare il tutto finchè siasi bene assimilato e riempitene le mezze cipolle già vuotate. Così preparate, accomodatele in un tegame, in modo che non ne cada il ripieno; versatevi sopra e fra gl'interstizi olio sufficiente, e fatele cuocere al forno, con fuoco sotto e sopra.

493. **Zucchette ripiene.**

Prendete delle zucchette di ordinaria grossezza, tagliatele in mezzo pel lungo e vuotatele della polpa servendovi d'un cucchiaio; pestate nel mortaio una manciata di funghi secchi ammollati già in acqua bollente; unitevi la polpa delle zucchine, un po' di ricotta o mollica di pane inzuppata nel latte, parmigiano grattugiato. qualche foglia di maggiorana, un uovo secondo il bisogno, sale necessario e spezie e continuate a pestare finchè avete ottenuto un impasto ben assimilato, col quale riempirete le mezze zucchine, che farete cuocere in un tegame con olio o burro, fuoco sotto e sopra per servirle calde.

494 **Melanzane ripiene.**

Staccate dalle melanzane l'involucro presso il gambo che serve loro di calice, tagliatele in mezzo e lavatele in acqua fresca; poi con un cucchiaino vuotatele della polpa e fatele lessare sino a mezza cottura. Rimettetele nell'acqua fresca, e nella stessa pentola lessate un poco anche la polpa estratta dalle

melanzane, che passerete egualmente nell' acqua fresca, e dopo alcuni minuti spremerete e pesterete nel mortaio con due spicchi d' aglio ed una manciata di funghi secchi già ammollati, o meglio funghi freschi fatti prima soffriggere un poco nell' olio. Quando il tutto è ben pestato, unitevi un uovo, un po' di ricotta, parmigiano grattato, spezie e sale necessario, e mescolate ogni cosa per assimilare bene il composto, del quale riempirete le mezze melanzane già vuotate come è detto sopra, avendole prima fatte sgocciolare e spolverizzate internamente con poco sale. Così preparate, ponetele in una tegghia con olio, e fatele cuocere al forno.

CAPITOLO XIX

Degli arrosti al forno, allo spiedo, in casseruola e alla gratella.

495. **Arrosto al forno.**

Ponete il pezzo di manzo o di vitella in una tegghia piuttosto bassa di bordo, versatevi sopra un po' di burro o grasso, salatelo e fatelo cuocere a calore moderato, ammollandolo di tratto in tratto col suo intinto stesso e continuando la cottura senza mettervi altro brodo o acqua, nè pungerlo, riuscendo così quasi come cotto allo spiedo; se il forno fosse troppo caldo e l' arrosto arrischiasse d'abbruciarsi, lo bagnerete con un cucchiaio d'acqua o di brodo.

496. **Manzo allo spiedo.**

Pigliate un bel pezzo di manzo giovine, infilzatelo allo spiedo, equilibrandone il peso all' interno;

ponetelo a girare ad un fuoco gagliardo, salatelo abbondantemente ed ungete di sovente con olio, che raccoglierete in una ghiotta sottoposta, dove potrete far rosolare alcune patate, colle quali guarnirete l'arrosto.

Se la carne rosolasse di troppo prima d'essere sufficientemente cotta, modererete il fuoco, o tirerete un poco indietro lo spiedo, badando di raccogliere il fuoco da quel lato ove la carne sembri averlo sentito meno.

497. **Arrosto di manzo in casseruola.**

Salate bene un bel pezzo di carne, fategli dei buchi ed introducete del sale qualora il pezzo fosse molto grosso; mettetelo in una casseruola con burro in proporzione e poc'acqua; sovrapponetevi il coperchio e passate al fuoco, non scoperchiando più la casseruola che per rivoltare la carne quando occorra perchè possa rosolare da tutte le parti; solo in ultimo si scopre per lasciar consumar l'umido che ancora può rimanervi.

498. **Costa di manzo alla vercellese.**

Levate l'osso in alto della costa poi ponetela al fuoco in un tegame con un pezzo di burro, sale e un bicchier d'acqua; copritela e lasciatela cuocere finchè l'acqua siasi tutta consumata; allora togliete il coperchio, fate rosolare la carne nell'unto che è rimasto nel tegame, rivoltandola quando ha preso il colore da una parte, ed aggiungetevi un altro poco di burro alcuni minuti prima di servirla.

499. **Arrosti alla gratella.**

Si cuociono le costole, bistecche, gli uccelli divisi in mezzo, pollami pesti, mediante una ba-

gnatura d'olio od altro unito, sale, pepe, ed esponendoli sulla gratella al calore delle braci più o meno vive a norma del genere che si dovrà arrostire.

500 **Beef-steaks all' inglese.**

La carne per quest'uso si toglie dalle coste o dal filetto del manzo. Dopo avere scelto un bel pezzo levategli ogni parte grassa e tagliatelo traversalmente al verso delle fibre; battete queste fette col matterello per renderle ben frolle, e mettetele in un piatto con olio, lasciandovele almeno un'ora. Preparate un bel fuoco di brace, senza corpi estranei che producan fumo o mandino cattivo odore, collocatevi la graticola, e su questa disponete le fette della carne, sorvegliandone la cottura e rivoltandole quando abbisogna. Al momento di servirle, e dopo ritiratele dal fuoco, salatele convenientemente, mettetevi sopra un pezzetto di burro fresco, e contornate il piatto con alcuni spicchi di limone.

Non si deve salare le *beef-steaks* alla gratella durante la cottura o prima, perchè il sale, che sul fuoco diventa un dissolvente, fa sanguinare la carne e le toglie il suo succo, che è il miglior pregio di una buona *beef-steaks*: poi le goccie del sangue, cadendo sul fuoco, mandano un fumo che può comunicare alla carne stessa cattivo sapore.

501. **Roast-beef.**

Lasciate divenir frollo un bel pezzo di manzo nella schiena, tenendolo in luogo fresco per due o più giorni, secondo la stagione; legatelo strettamente con spago coprendo il filetto col suo grasso; infilzatelo allo spiede, cospargetelo di sale, avvolgetelo in grossa carta bianca, spalmata prima internamente

con burro, e fatelo girare al fuoco, badando che non abbruci la carta, che occorrendo ungerete sovente con altro burro liquefatto. Dopo due ore togliete questa carta, e fate cuocere ancora per 5 quarti d'ora per far prendere alla carne un bel colore. Sarà al suo giusto punto di cottura quando, tagliandola, ne uscirà un sugo roseo chiaro.

502. **Arrosto di vitello alla Schnitzel.**

Prendete un traversino di vitello, dello spessore di tre dita, toglietene l'osso e battetelo fino a che sia ridotto allo spessore di due dita. Avvolgetelo nell'uovo sbattuto e poscia ponetelo a cuocere in burro bollente, sì che prenda un bel color d'oro. Ciò fatto, versatevi sopra un bicchiere di buon brodo coprite la casseruola e lasciate cuocere a piccolo fuoco. Sulla fine ravvivate il fuoco e spruzzate l'arrosto con un sottil filo d'aceto.

503. **Manzo alla tedesca.**

Lardellate un pezzo di manzo nella schiena o nella lombata, conficcandovi anche 5 o 6 garofani; mettetela in un recipiente, cospargetela di sale, versatevi sopra un bicchiere di acquavite e lasciate così in fusione per 3 o 4 ore. Ritiratela, fatela sgocciolare, legatela strettamente con spago, infilzatela allo spiedo, involgetela in grossa carta spalmata internamente di burro e spolverizzata di sale e fate girare al fuoco per circa 4 ore, ungendo qualche altra volta la carta con burro liquefatto, e ponendo cura che essa non abbruci. Mezz'ora prima di ritirare la carne dallo spiedo toglietela dalla sua carta, e fatele prendere colore aumentando il fuoco.

504. **Vitello arrosto in casseruola.**

Ponete un pezzo di vitello al fuoco in una casseruola con burro e sale secondo il bisogno, e lasciate cuocere a fuoco moderato, badando di non scoprire la casseruola che di quando in quando per rivoltare la carne, perchè rosoli uniformemente da ogni parte.

Se il vitello è molto giovine o di latte, basta un'ora e mezza, o poco più, perchè riesca perfettamente cotto; se invece si tratta di vitello grosso, occorre una cottura più prolungata, e allora bagnate la carne con qualche cucchiaiata di brodo dopo che ha leggermente rosolato.

505. **Vitello allo spiedo.**

Pigliate carne di vitella, legatela in giro strettamente con spago, in modo da darle una forma cilindrica; infilzatela pel lungo sullo spiedo, ungetela con olio e con burro liquefatto, salatela, e mettetela a girare sopra un buon fuoco, continuando ad ungerla di sovente ed a cospargerla di sale. Giudicherete della sua perfetta cottura quando potrete penetrarla facilmente con un ferro appuntato.

506. **Cervo, daino, capriolo, cinghiale, e simili.**

Si serve generalmente per arrosto il dorso ed il carrè, che farete macerare per un paio di giorni, con sale, pepe grosso, una fronda per sorte di timo, maggiorana, prezzemolo, 6 chiodi di garofano 2 foglie d'alloro nobile, con un po' d'aceto e vino. Levate in seguito la carne dalla maceratura e cuo-

cetela tanto sullo spiedo che al forno. Serviteli con un po' d'insalata o crescione conditi di sale, pepe ed aceto, versandovi sopra un cucchiaio di buon sugo concentrato o una salsa preparata.

507. **Costolette di vitello alla graticola.**

Spianate le costolette che vi occorrono battendole con un bastoncello; tenetele in fusione per qualche ora con olio, sale e poco pepe; sgocciolatele un poco e fatele cuocere sulla graticola a fuoco di brace, rivoltandole quando abbiano rosolato da una parte, per far loro prendere il colore anche dall'altra.

508. **Arista alla fiorentina.**

Pigliate un pezzo d'arista (che è la schiena del maiale nella lombata); toglietene il grasso soverchio, lasciandone solo quanto la grossezza d'un dito attaccato alla carne; steccatela con rosmarino, spicchi di aglio e pochi garofani; salatela a dovere, spargetevi un po' di pepe, ponetela in una tegghia adattata con alquanta acqua, e fate cuocere al forno finchè la carne abbia preso un bel colore e l'acqua stessa siasi consumata. Ritirate l'arista dal suo unto, e servitela calda o fredda a piacere.

509. **Costolette di maiale alla romana.**

Tagliate due spicchi di aglio e metteteli in un tegame con olio, pepe ed un pizzico di finocchio; avvolgete in questa concia le costolette di maiale; che avrete prima cosparse di sale, e fatele cuocere sulla gratella ungendole più volte colla stessa concia.

510. **Cappone alla polacca.**

Fate arrostire allo spiedo un cappone, od una pollastra, a tre quarti di cottura, bagnatelo col suo unto, poi infarinatelo, e dopo 3 minuti, ripigliate la stessa operazione per 3 volte, seminatevi sopra una piccola manata di mollica di pane grattugiato; quando sarà ben colorito, levatelo e tagliatelo a pezzi, mettetelo sul piatto dandogli la forma primiera, versandovi sopra un cucchiaio di sugo ridotto col sugo di limone.

511. **Coscia di montone allo spiedo.**

Se il montone dev'essere buono, bisogna che non abbia più di 15 mesi e la sua carne bisogna lasciarla divenir molto frolla prima di farla cuocere.

Prendete una coscia di montone frollata per bene, legatela con spago, per tener meglio raccolta la carne; infilzatela allo spiedo e fatela arrostire ad un buon fuoco, ungendola con burro liquefatto o con olio, e cospargendola di sale quando è a metà cottura. Un'ora e mezza è la sua giusta cottura.

Anche il castrato si fa allo stesso modo e pure la carne di questo animale dev'essere molto frolla.

512. **Costolette di castrato alla graticola.**

Battete per bene le costolette, ponetele per due o tre ore in un recipiente con olio, sale e pepe; sgocciolatele, spolverizzatele di pane grattugiato, a cui sia mescolato un po' di sale, e fatele arrostire sulla graticola a fuoco di brace, rivoltandole a tempo per far loro prendere il colore da tutte e due le parti.

513. **Agnello e capretto arrosto allo spiedo.**

Tanto l'agnello come il capretto si arrostisce un quarto per volta, preferendosi però i quarti posteriori. Steccate prima la carne con rosmarino, infilzatela allo spiedo e fate girare al fuoco ungendo con olio e cospargendo di sale.

514. **Agnello e capretto in casseruola.**

Prendete il vostro quarto di agnello o di capretto, steccatelo come si è detto sopra con rosmarino; ponetelo in casseruola con un poco di olio, salatelo a dovere e fatelo cuocere, badando di rivoltarlo più volte, per farlo rosolare egualmente da ogni parte, e di tenere coperta la casseruola, perchè la carne possa cuocere meglio anche internamente per la forza del vapore che se ne sviluppa.

515. **Dindo allo spiedo.**

Quando avrete sventrato e pulito il tacchino, mettetegli nell'interno del corpo due cipolline, alcuni garofani ed un pizzico di sale; infilzatelo allo spiedo, punzecchiatelo con una forchetta nelle parti più grasse, copritelo con sottili fette di prosciutto o di lardo, e fette di limone alternate, assicurando il tutto con refe, avvolgetelo in grossa carta bianca, già unta con olio, fatelo girare presso un fuoco vivace badando di non lasciar abbruciare la carta. Dopo un'ora e mezzo togliete tutto l'involucro gettando via la carta e mettendo nella ghiotta le fette del prosciutto e del limone, fate girare il tacchino così spogliato ancora per mezz'ora per lasciargli prendere un bel colore dorato, ungendolo sovente coll'unto stesso che raccoglierete dalla ghiotta.

516. **Dindo arrosto alla romana.**

Pulite e vuotate delle interiora un tacchino giovane, escludendone la testa ed il collo; tagliatelo in grossi pezzi, infilzate questi allo spiedo, serrandoli bene l'uno contro l'altro e fateli arrostire ungendo con olio e cospargendo più volte di sale e rosmarino minutamente triturato.

517. **Oca arrosto.**

Prendete un' oca giovane, sventratela, passatela alla fiamma per bruciarne la peluria, lavatela, fatela sgocciolare ed introducete nel suo corpo un pezzo di burro, un pizzico di sale, ed un po' di scorza di limone. Mettetela in casseruola con burro e due garofani; salatela a dovere, e fatela cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra, scoperchiandola qualche volta per vedere quand' è il momento di rivoltarla. Bagnatela con qualche cucchiaiata di brodo bollente, e lasciatela finir di cuocere.

518. **Anitra arrosto.**

Quando avete vuotata e pulita l' anitra, ponetela su un piatto, versatevi sopra l' olio, spargetevi un po' di prezzemolo tritato ed una foglia di alloro rotta a pezzetti, spolverizzatela con sale e poco pepe, e lasciatela così per 4 o 6 ore, rivoltandola nel suo condimento due o tre volte. Asciugatela, e fatela cuocere in casseruola con burro e sale, bagnandola con qualche cucchiaiata di brodo dopo che sia rosolata, e un po' di agro di limone, facendo consumare l' intinto.

519. **Pollo allo spiedo.**

Pulite il pollo, mettetegli un pizzico di sale internamente; accomodatelo allo spiedo, e fatelo gi-

rare al fuoco ungendolo con burro liquefatto e spolverizzandolo di sale.

520. **Cappone arrosto in casseruola.**

Quando avete pulito il cappone, mettetegli un pizzico di sale nell'interno del corpo, e fatelo cuocere in casseruola con burro, salandolo anche esternamente e lasciandolo rosolare da ogni lato. Se dopo aver preso colore dorato non fosse ancora cotto completamente, bagnatelo con brodo bollente, coprite la casseruola, e lasciate finir di cuocere lentamente badando di non farlo abbrustolire troppo.

521. **Polli e piccioni allo spiedo.**

Pelati i piccioni ed abbrustiati i polli, vuotateli delle interiora, lavateli, accomodateli ripiegando loro le ali sulla schiena e serrando in una di queste il collo; infilzateli allo spiedo, e fateli arrostire a fuoco vivo, ungendoli di sale.

522. **Pernici allo spiedo.**

Sventrate le pernici accomodatele allo spiedo, e fatele arrostire ungendole sovente con olio e cospargendole di sale.

523. **Pernici fasciate.**

Pulite le pernici, ungetele con burro, salatele, fasciatele con larghe e sottili fette di prosciutto, e fatele cuocere allo spiedo.

524. **Pernici arrosto in casseruola.**

Ponete in una casseruola le pernici con burro e sale sufficiente, fatele cuocere a fuoco moderato rivoltandole quando occorre.

525. **Beccacce arroste.**

Vuotate le beccacce di tutte le loro interiora; gettate via il solo budello, e mettete il resto insieme con le beccacce in una casseruola, dove avrete fatto soffriggere un pezzo di burro con scorza di limone e alcune foglie di salvia; salate convenientemente, e lasciate cuocere per un' ora con fuoco sotto e sopra. Intanto abbrustolite alla graticola qualche fetta di pane, tagliate queste a mostacciuoli, stendetevi sopra le interiora che restano in fondo alla casseruola, avendole prima tritate sul tagliere, e servite le beccacce in un piatto, contornate di questi crostini.

526. **Beccaccini allo spiedo.**

Spennate e pulite i beccaccini senza vuotarli, configgete loro il becco nella congiuntura delle cosce, perchè la testa non ciondoli durante la cottura, infilzateli allo spiedo alternativamente con fette di lardo; ungeteli con olio, salateli e fateli arrostire a fuoco ardente, lasciando cadere tutto ciò che colerà sopra crostini di pane che avrete posti in una ghiotta.

527. **Tordi allo spiedo.**

Pelate i tordi, passateli alla fiamma per abbruciarne la peluria, tagliate le zampe, ed infilzateli allo spiedo, alternandoli con pezzetti di lardo, crostini di pane e foglie di salvia; fateli girare al fuoco, ungeteli sovente con olio, cospargeteli di sale e lasciateli cuocere sino che hanno pigliato un bel colore.

528. **Tordi, beccafichi e quaglie arrosto in casseruola.**

Spennate i tordi o i beccafichi o quaglie; accomodateli in una casseruola con burro e qualche foglia di salvia o di lauro, salateli e fateli rosolare a fuoco moderato, rivoltandoli quando occorre. Ritirate i tordi, fate soffriggere nel loro stesso unto alcune fette di pane tagliate a mostacciuoli; rimettete i tordi nella casseruola, bagnate con qualche cucchiaiata di brodo, perchè se ne imbeva il pane, lasciate il tutto sul fuoco ancora per pochi minuti, e servite in un piatto disponendo per bene i tordi ed i crostini.

529. **Allodole allo spiedo.**

Pulite le allodole, spalmatele con burro, cospargetele di sale, ed avvolgetele poi in sottilissime fette di lardo o di prosciutto alquanto grasso, infilzatele allo spiedo e fatele arrostire a fuoco vivace, mettendovi sotto una ghiotta con crostini di pane, che farete rosolare nell' unto che vi cadrà sopra durante la cottura delle allodole, e che servirete poi nello stesso piatto.

530. **Ortolani allo spiedo.**

Gli ortolani si puliscono senza sventrarli; poi si bagnano ad uno ad uno con uovo sbattuto; si spolverizzano di sale e pan grattato, e si accomodano allo spiedo ponendovi fra loro dei crostini di pane. Quando l' uovo si è rappigliato, si ungano con olio e burro liquefatto, e si lascino cuocere.

531. **Ortolani arrosto in casseruola.**

Si pongono in casseruola con olio e sale, e quando hanno pigliato colore si servono.

532. **Lepre alla lombarda.**

Scorticate e sventrate un giovine leprotto; tagliategli le zampe e la testa, e dopo averlo ben pulito mettetegli nell' interno del corpo un po' di prezzemolo tritato, 50 grammi di burro, un pizzico di pepe, sale necessario, qualche fetta di limone, 3 o 4 garofani e 2 foglie d'alloro. Infilzatelo allo spiedo, spolverizzatelo di sale, fasciatelo con larghe e sottili fette di lardo, che legherete con filo, e fatelo girare ad un buon fuoco ungendolo ad intervalli con burro liquefatto. Bastano due ore e mezza di cottura.

533. **Coniglio arrosto.**

Il coniglio si fa allo stesso modo della lepre, escludendone le zampe e la testa.

Arrosti di magro.

534. **Luccio alla gratella.**

Pulite un bel luccio, asciugatelo, ungetelo con olio, cospargetelo di sale e pan grattato, adagiatelo sulla gratella e fatelo arrostire dai due lati sur un fuoco di brace.

535. **Trote, carpioni e barbii arrosto.**

Tutti questi pesci d'acqua dolce si fanno arrosto come il luccio sopra descritto (N. 534).

536. **Tinche alla gratella.**

Pulite per bene le tinche; tenetele per una mezz'ora in un recipiente con olio, rosmarino tritato minutamente, sale e pepe; fatele un poco sgocciolare spolverizzatele di pan grattato e fatele arrostire sulla gratella a fuoco di brace.

537. **Anguille allo spiedo.**

Prendete un'anguilla delle più grosse, levatene la testa, ed il resto tagliatelo a pezzi della lunghezza di 8 o 10 centimetri, che infilzerete trasversalmente allo spiedo con alcune foglie di salvia e farete girare al fuoco, ungendo con olio e cospargendo di sale.

538. **Anguilla arrosto alla modenese.**

Tagliate l'anguilla a pezzi, mettetela a marinare per circa un'ora in una concia composta di olio, sale, pepe e fette di limone; infilzate i pezzi allo spiedo, alternando ad ogni pezzo una fetta di limone; e fate arrostire a lento fuoco bagnandolo sovente colla stessa concia.

539. **Muggini alla gratella.**

Pigliate muggini non troppo grossi, raschiatene le squame, puliteli a dovere, untateli con olio, cospargeteli di sale e pan grattato, e fateli arrostire intieri sulla gratella, rivoltandoli con attenzione quando siano rosolati da una parte, per far loro prendere il colore anche dall'altra. Metteteli in un piatto, spremetevi sopra del limone e serviteli caldi.

540. **Triglie alla gratella.**

Le triglie devono essere grosse e freschissime. Raschietele, pulite le branchie; toglietele le interiora lasciandogli il fegato, lavatele, asciugatele con una salvietta, e fatele arrostire come i muggini (N. 531).

541. **Sogliole alla gratella.**

Pure le sogliole devono essere grosse per farle arrosto. Tenetele per mezz'ora in un marinaggio composto di olio, prezzemolo tritato, sugo di limone e sale, e poi avvolgeteli nel pane grattugiato e fatele arrostire sulla gratella bagnandole sovente con la concia nella quale marinarono.

542. **Storione allo spiedo.**

Per arrostire uno storione intero, bisogna che sia piccolo. Lo si raschia con un coltello per toglierli le squame; si puliscono le branchie, se ne estraggono le interiora, lo si lava, e si praticano qua e là alcuni buchi colla punta d'un coltello, introducendo in essi altrettanti pezzetti di acciuga salata. Mettetelo per 6 ore in un recipiente con due bicchieri di olio, sale, sugo di due limoni, prezzemolo tritato e alcune foglie di timo. Accomodatelo allo spiedo cospargetelo di sale, avvolgetelo in una grossa carta bianca spalmata internamente con burro, e fatelo così girare al fuoco per un'ora. Togliete la carta, lasciate il pesce sul fuoco ancora per 20 o 25 minuti perchè prenda un bel colore, untatelo qualche altra volta collo stesso suo marinaggio, e servitelo caldo.

543. **Tonno arrosto alla siciliana.**

Ponete un pezzo di tonno fresco in un recipiente di terraglia con mezzo bicchiere d'olio, prezzemolo e cipolla tritata, sugo di limone, alcuni garofani, sale e pepe. Lasciatelo così marinare per circa due ore: fatelo un po' sgocciolare, spolverizzatelo con pane grattugiato, ed arrostitelo allo spiedo o sulla gratella, untandolo più volte collo stesso suo marinaggio.

544. **Merluzzo alla gratella.**

Pigliate del merluzzo già ammollato, ma del più grosso; tagliatelo a pezzi quadrati di conveniente grandezza; mettete questi in un piatto con olio, agro di limone, pepe e prezzemolo tritato; lasciate così per due ore, ed avvolti poi i pezzi del baccalà in pane grattugiato, fateli arrostire sulla gratella a fuoco di brace, rivoltandoli quando occorre.

CAPITOLO XX.

Delle Insalate e loro condimenti.

Questo cibo è uno dei migliori condimenti ed è il miglior ausiliario per facilitare la digestione del pranzo; generalmente vien servita con arrosti, o semplice, o mista, o guarnita, volendo, di spicchi d'uova toste. Le crude sono: l'indivia, la cicoria, la lattuga, il sedano, l'insalatina di campagna, il cerfoglio, ecc. Le cotte sono: i broccoli, i cavolfiori

i cornetti, i fagiuoli, le patate, le barbabietole, le verze, le carote, i navoni, i sedani gobbi, gli asparagi, ecc.

545. **Insalata di cipolle.**

Fate cuocere nel forno, o fra le brace, 6 grosse cipolle, oppure fatele bollire nell'acqua; quando sono fredde tagliatele e conditele con olio di linosa, o di oliva come piace, aceto, pepe e sale.

546. **Dei condimenti.**

Il condimento principale per le dette insalate é l'olio d'oliva, aceto, sale, pepe, acciuga, aglio, senape e la maionese. Se volete fare un'insalata semplice, porrete nella insalatiera: 400 grammi di insalata ben monda, lavata ed asciutta, polverizzatela con 2 grammi di sale fina, una presa di pepe in polvere, mezzo quintino d'olio e la quarta parte di un quintino di aceto, sapendovi regolare con quest'ultimo se fosse troppo forte.

547. **Insalata con uova.**

Fate assodare le uova che vi occorrono, tagliatele nel mezzo ed accomodatele sull'insalata prescelta, che ognuno condirà nel proprio piatto a suo piacere.

548. **Citriuoli in insalata.**

Pulite all'intorno i cetriuoli, tagliateli a fette trasversalmente, metteteli in un piatto, salateli, copriteli con un altro piatto capovolto e lasciateli così per circa due ore fino che lascino la loro acqua. Poi sgocciolateli e conditeli con olio, aceto e poco pepe.

549. **Insalata composta.**

Tagliate alcuni peperoni e cetriuoli conciati all'aceto; affettate qualche pezzetto di carne cotta già avanzata; unitevi l'insalata prescelta, e mescolate il tutto dopo aver condito con sale, aceto, olio e pepe. Vi si possono aggiungere anche patate lesse, tagliate a fette e due acciughe salate, già pulite e rotte a pezzette.

550. **Maionnese.**

Pigliate quattro grosse patate già cotte nell'acqua ed una bella barbabietola rossa cotta al forno; mondatele e tagliatele a fette; fate lo stesso con un cetriuolo crudo e conservato nell'aceto; trinciate due cesti d'indivia bella bianca dopo averla pulita a dovere; mescolate il tutto in un'insalatiera; condite con sale, pepe, aceto e olio; spargetevi sopra un pugno di capperi: disponete con gusto quattro uova assodate e tagliate in mezzo quattro acciughe salate, già pulite ed aperte, e così ammannita servite la vostra insalata, che sarà gustossima e gradita.

551. **Insalata alla giardiniera.**

Allestite una mescolanza di diversi legumi cotti della stagione e conditeli come si è detto sopra. Potreste unirvi un po' di prezzemolo pestato.

552. **Lattughe alla crema agra alla polacca.**

Passate allo staccio 6 tuorli d'uova toste e fate sciogliere con mezzo quintino circa di crema agra

per 5 minuti, unitevi una presa di sale, una di pepe e 2 cucchiai d'aceto, con questa salsa condirete 200 grammi d'insalata di lattuga nell'insalatiera con sopra qualche fettina di cetriuoli freschi.

553. **Cappon magro genovese.**

Empite un bicchiere con un terzo di aceto e due terzi di acqua, scioglietevi un pizzico di sale, e con questo liquido bagnate tre etti di pane biscottato a fette, che avrete prima strofinate con un po' d'aglio e accomodate in un recipiente di terraglia. Lasciate così rinvenire tali biscotti, ed intanto fate nella stessa pentola un cavolfiore, tre etti di fagiuolini in erba, un sedano e due carote, il tutto ben mondato e fate pure cuocere a parte, in pentole separate, delle barbabietole, due etti di patate e due mazzi di scorzonera. Sgocciolate e lasciate divenir freddi tutti questi ortaggi, conditeli separatamente in altrettanti piatti con sale, aceto ed olio, badando che le patate e le barbabietole dovranno essere pelate e tagliate a fetta, ed il resto tagliato a pezzetti o trinciato. Lessate un bel pesce, toglietene la testa e le lische e conditelo con olio, limone e sale: lessate pure una aragosta, sgusciatela, tagliatela a pezzetti e conditela come il pesce suddetto. Lessate infine un mazzo di ramolacci e 6 carciofi tagliati a spicchi; poi friggete in padella con due o tre dozzine di gamberi di mare; fate assodare 8 uova, e fredde che siano tagliatele a quarti; preparate 24 olive di Spagna, 6 acciughe salate, pulite, private dalla lisca e rotte a pezzetti: 50 grammi di mosciame tagliato in sottilissime fette, 40 grammi di capperi, venti di funghi sott'olio e due dozzine di ostriche tolte dal loro guscio.

Dopo aver preparate tutte le cose suddette, fate una salsa piccante, prendete poi un piatto profondo

od una insalatiera, e cominciando dai biscotti che avrete messi a rinvenire, come sopra è detto, formatene un suolo sul fondo di questo recipiente; spargetevi sopra un poco d'olio, distribuite qua e là le fette del mosciame, e poi condite colla suddetta salsa; proseguite a stendere ed a condire suolo per suolo colla stessa salsa, tutti gli ingredienti descritti (ad eccezione però delle ostriche, dei gamberi e delle olive), disponeteli in bell'ordine, e venite su su accuminandoli, mettendo alla sommità il pesce e l'aragosta. Quando il tutto sarà al suo posto, ed avrete quindi formato ciò che i genovesi chiamano *cappon magro*, bagnatene la superficie colla salsa che vi sarà rimasta; mettete in giro sull'orlo del piatto le ostriche; infilzate ad uno ad uno in piccoli stecchi i gamberi fritti, le olive e 24 fette rotonde di carote tagliuzzate a smerlo intorno e collocateli simmetricamente e vagamente per guarnizione, alternando i colori sui lati verso la sommità del cappon magro, che così preparato si serve.

CAPITOLO XXI

Torte e Focaccie.

554. **Schiacciata alla sienese.**

Pigliate un chilo di pasta lievitata di far pane, che sia di farina della qualità più bianca; ponetene in un catino; colatevi sopra attraverso uno staccio molto fitto 3 etti di unto d'arista; unitevi un pizzico di sale e 3 tuorli d'uova, ed impastate bene

insieme ogni cosa, maneggiando con forza finchè abbiate ottenuto una pasta uniforme, e l'unto siasi tutto in essa incorporato. Distendete questa pasta in una tegghia all'altezza di circa un pollice, e fate cuocere al forno, lasciando prendere alla sciacciata un bel colore rosolato alla superficie.

555. **Castagnaccio.**

Stemperate una certa quantità di farina di castagne in tant'acqua quanta ne occorre per formare una liquida polliglia; salate convenientemente e tramenate l'intriso con un mestolo per disfare i grumi che di solito si formano; anzi a questo scopo aggiungerete l'acqua a poco a poco essendo meglio stemperare prima la farina in pochissima acqua, ed aumentar questa quando non si vedono più grumi Preparata così la pasta, mettete dell'olio in una tegghia dove la verserete, e sulla superficie di questa spargerete finocchi e zibibbo mondati Fate cuocere al forno, lasciando formare al castagnaccio una crosta ben rosolata, e servitelo caldo o freddo a piacere.

556. **Farinata ligure.**

Pigliate la quantità che vi occorre di farina di ceci, passatela in un recipiente e versatevi sopra a poco a poco tant'acqua quanta ne occorre per formare un intriso alquanto liquido, a cui aggiungerete un pizzico di sale, tramenando bene col mestolo. Mettete dell'olio in una tegghia, coprendone tutto il fondo, versatevi l'intriso suddetto e rimestate ancora un poco per distribuire il meglio possibile su tutta la superficie l'olio che verrà a galleggiare. Dopo ciò, mettete la tegghia in forno, livellandola esattamente perchè la farinata riesca in

tutta la sua estensione di un'uguale altezza, e fate cuocere al forno, lasciando prendere alla farinata un bel colore dorato. Ritiratela dal forno, spolverizzatela con poco pepe e servitela.

557. **Pizza alla napoletana.**

Pigliate della pasta lievitata da far pane, impastatela con un po' d'olio e sale in proporzione, maneggiandola in tutti i versi per circa mezz'ora; stendendola in una tegghia che avrete unta con olio, e fatela cuocere al forno.

558. **Pizza con acciughe.**

Fate la pizza come quella già descritta, stendetevi 3 o 4 acciughe salate, pulite e rotte a pezzetti, e fatela cuocere al forno. Potrete anche aggiungere una o due acciughe disfacendole prima al fuoco nell'olio di cui dovete servirvi, ma allora mettetevi pochissimo sale.

559. **Focaccia alla salvia.**

Ponete in mezzo della madia un chilo di farina, e col pugno della mano fatevi al centro un buco, nel quale metterete 75 grammi di lievito e mezzo bicchiere d'acqua tiepida; impastate così con lievito una porzione della farina, coprite la pasta colla farina che rimane, stendetevi sopra una salvietta e lasciate in riposo per circa 4 ore. Togliete la salvietta, fate nuovamente un buco nel mezzo della farina che ricopre la pasta, versatevi mezzo bicchiere di vino bianco ed un poco d'olio, unitevi un pizzico di sale e due foglie di salvia minutamente tritata, e impastate il tutto, manipolando fino che abbiate ottenuta una pasta uniforme e soffice come

quella con cui si fa il pane. Se essa vi riuscisse troppo dura, rimedierete aggiungendo a poco a poco altr'acqua tiepida durante la manipolazione; e viceversa, se troppo morbida aggiungerete altra farina. Fatta la pasta, lasciatela riposare ancora per 3 o 4 ore se la stagione è calda, e di più se inverno; prendete una tegghia, versatevi tant'olio da ungerne tutto il fondo, stendetevi uniformemente la vostra pasta, ungete questa superficialmente, spolverizzatela sopra con sale e fate cuocere al forno.

560 **Torta genovese di Pasqua.**

Impastate sulla madia un chilo di fior di farina con acqua, sale ed un cucchiaio d'olio, manipolando per bene per ottenere una pasta alquanto soffice; dividete una pasta in una trentina di pezzi eguali, e serbate questi in un canto della madia con un poco di farina sotto e separati gli uni dagli altri perchè non si attacchino fra loro, badando di coprirli con una salvietta un po' umida ed un'altra asciutta di sopra perchè non formino crosta.

Poi prendete otto o dieci mazzi di bietole, tagliate loro le costole, stringete in un sol mazzo tutte le foglie così mondate o trinciatele sottilmente; lavatele in acqua fresca, fatele rosolare con un pizzico di sale, spremetele e mettetele a parte in un piatto allargandole e cospargendole con sale, parmigiano grattugiato, e qualche foglia di maggiorana tritata.

Ponete in una scodella 6 etti di buona ricotta, unitevi due cucchiaiate di farina, un pizzico di sale ed un bicchiere di fior di latte o panna; mescolate e stemperate il composto, e serbatelo egualmente a parte coprendolo con un piatto.

Preparati in tal modo gli elementi della torta, cominciate a prendere uno dei pezzetti di pasta serbati sulla madia, e col matterello tiratene una

sfoglia sottilissima che renderete poi della massima sottigliezza rovesciandola sui pugni e tirandola in tutti i versi. Mettete questa sfoglia in una tegghia già unta con olio e distendetela bene fino all'orlo, usando molta precauzione per non lacerarla; ungetene la superficie con una penna intinta nell'olio, e continuate a formare nello stesso modo le altre sfoglie fino al numero di 12 o 15, sovrapponendole un'altra nella stessa tegghia, badando di ungerle tutte come la prima, ad eccezione dell'ultima; distendetevi le bietole preparate, spargete su questo strato un poco d'olio; stendetevi sopra uniformemente il composto di ricotta e fior di latte, servendovi del dorso del cucchiaio, e preso un etto di burro, dividetelo in 12 parti eguali e distribuitelo simmetricamente su questo nuovo strato, nel quale avrete fatte col cucchiaio altrettante fossettine. Allora rompete entro ognuna di queste fossette un uovo fresco, e sovra essi spargete un poco di parmigiano grattugiato, ed una presina di sale. Proseguite a tirare col matterello le altre sfoglie finchè vi rimangono pezzetti di pasta, e ad una ad una distendetele sulla torta alla stessa maniera delle prime, ungendole egualmente colla penna intinta nell'olio. Tagliate infine i lembi delle foglie che sopravanzeranno all'orlo della tegghia, formate coi ritagli medesimi l'orliccio alla torta a guisa d'un cordone, intaccandolo tutto intorno e per traverso colla costa di un coltello, ed unta la superficie della torta, fatela cuocere al forno per un'ora circa.

561. **Bignoli o frittelle d'uova.**

Posta una piccola asseruola al fuoco con un quarto di litro d'acqua, una piccola buccia di limone ed un pizzico di sale, fate bollire il tutto. Allora fate cadere nella casseruola 150 grammi circa di farina

di semola bianca passata allo staccio, tramenatela bene in modo da farne una polenta piuttosto densa e ben cotta, versatela in una terrina e copritela con una tela, lasciandola intiepidire, amalgamatevi 4 o 5 uova intere, una per volta, sino a che avrete formata una pasta, piuttosto morbida, sbattendola bene con una spatola. Posta poi la padella dello strutto od olio sul fuoco, fate intiepidire, facendo passare la composizione da una siringa a stella, mano mano che esce tagliate bene tanti bocconi, lunghi 4 centimetri circa, facendoli cadere nella padella; mano mano che lo strutto si scalderà si gonfieranno, con la paletta forata li rivolgerete sino a che hanno preso un bel colore biondo-oscuro, levatele allora e ponetele su di un piatto in piramide con tovagliolo ben polverizzate di zucchero fino misto con un po' di vaniglia in polvere.

562. **Torta di zucca.**

Pigliate una zucca grossa, matura, ingiallita, del peso di circa 3 chili, tagliatela a pezzi, mondatela dalla corteccia, gettatene via la midolla ed i semi, fatela cuocere con acqua e sale necessario, levandola dalla pentola con una mestola bucherata. Ponetela entro un canovaccio e spremetela fortemente per farle rendere maggior acqua possibile; mettetela sul tagliere e tritatela bene. Intanto fate soffriggere in casseruola con 150 grammi di burro, una cipolla trinciata e dei funghi secchi ammollati in acqua calda, e dopo pochi minuti unitevi la zucca, alla quale farete dare qualche bollore perchè si prosciughi di più, badando di rimestare sovente per non lasciarla attaccare al fondo della casseruola. Dopo ciò ritiratela dal fuoco, fatela raffreddare, unitevi del buon parmigiano grattugiato in abbondanza, otto

tuorli di uova e tre chiare, un po' di pepe e sale necessario, e mescolate il tutto.

Preparato così questo composto, fate la torta come quella al N. 560, mettendovi la zucca in luogo delle bietole.

563. **Torta di spinaci.**

Pure questa torta la farete come quella del N. 552, solo che in luogo delle bietole porrete degli spinacci, che avrete già preparati nel modo seguente. Mondate e fate cuocere otto mazzi di spinacci, lavateli e quando saranno a mezze cottura, ritirateli, colate l'acque, spremeteli bene, trinciateli sottilmente e rimetteteli al fuoco in una casseruola dove avrete fatto un soffritto di burro con cipolla e prezzemolo tritati. Salateli, fateli cuocere per 20 minuti e dopo che li avrete ritirati dal fuoco unitevi del parmigiano grattugiato in abbondanza, mescolando bene il composto, che lascerete poi raffreddare prima di adoperarlo.

564. **Torta di funghi.**

Prendete due chili di funghi uovoli o morecci, puliteli, metteteli nell'acqua fresca, fateli sgocciolare, tagliateli a fette sottili e passateli al fuoco in una casseruola con alcuni spicchi d'aglio interi (che poi leverete) e sale; gettate via l'acqua che faranno cuocendo, mettetevi olio, origano o nepitella, e poco pepe, e fate cuocere per altri 20 minuti. Ritirateli allora dal fuoco, lasciateli divenire freddi e servitevene per la vostra torta, che farete come quella al N. 560, ponendovi in luogo delle bietole i funghi suddetti. In questa torta si possono omettere le uova.

565. Torta di riso.

Preparate in una casseruola un soffritto con olio e battuto di cipolla, prezzemolo e funghi; unitevi il riso che vi occorre e che avrete prima fatto cuocere a parte con acqua e sale, e scolato; lasciate grogiolare il tutto per pochi minuti, rimestando più volte perchè il riso non attacchi al fondo della casseruola; ritiratelo dal fuoco, aggiungetevi del buon parmigiano freddo, mescolate, e quando il composto sarà raffreddato distendetelo sulle foglie come per la torta N. 560, sostituendolo alle bietole, e proseguite come al solito per il resto.

566. Salsa di crema al rhum o liquori.

Posti in una casseruola 3 tuorli d'uova, 20 grammi di zucchero e 10 di farina, misturatela bene col cucchiaio di legno e mollificateli con 2 quinti di crema o latte, unitevi qualche aroma, per esempio, od una buccia di arancio o di limone, od un pezzettino di vaniglia o cannella, od un pochino di cioccolata, ecc.; tramenate continuamente finchè sarà addensata, e quasi vicina all' ebollizione, fatela passare allo staccio e servitela calda o fredda come più vi aggrada. Volendola fare al liquore, unirete alla crema, quando sarà fredda, un bicchierino di rhum o cognac o maraschino o qualche altro liquore.

567. Charlotte di mele, pere o pesche.

Prendete un chilo circa di mele zuccherine e mature, tagliatele a quarti, pelatele e levatene i semi, collocatele in una casseruola con 30 grammi di burro, la raschiatura di mezzo limone e fatele saltellare sul fuoco per 5 minuti, indi bagnatele con un bic-

chier di vino bianco od acqua, unitevi 160 grammi di zucchero, coprite la casseruola e fatele bollire e cuocere finchè si saranno asciugate; intanto preparate un piccolo berretto liscio, spalmandone l'interno con 60 grammi di burro e polverizzandolo di zucchero, levate poi la crosta ad un pane soffice di mezzo chilo circa e fatene tante fette della grossezza di mezzo centimetro circa, copritene tutto l'interno dello stampo, mescete nella mela 60 grammi di cedro confetto tagliato a fette sottilissime con un bicchierino di rhum, acquavite o cognac, riempite lo stampo, coprite le mele con qualche pezzo di crosta e fatele cuocere a color biondo oscuro, a forno moderato o frammezzo a ceneri braciate; al punto di servirle, fate scaldar per bene lo stampo, rovesciando il contenuto sul piatto e servitelo ben caldo, polverizzandolo, se credete, di zucchero, versandovi sopra un bicchiere di rhum, accendetelo e portatelo in tavola fiammeggiante. Invece di pane, potreste coprire l'interno dello stampo con della pasta frolla grossa mezzo centimetro circa, cuocendola come sopra allo stesso colore. Nella stessa guisa si allestisce le charlotte di pere e di pesche.

568. **Tartara o crema al bagnomaria, al caramel, al cioccolatto, alla vaniglia.**

Fate bollire 3 quinti di latte e versatelo in un recipiente che avrete di già preparato, con 4 tuorli d'uova e 3 interi, 100 grammi di zucchero in polvere, unitevi qualche aroma, per esempio; una buccia di mezzo limone, un pezzetto di vaniglia o cannella o 10 grammi di caffè tostato intero, o rhum od altro liquore, il tutto sbattuto e mescolato col latte bollente; mettetelo ancora un istante al fuoco, mescendolo continuamente, indi fatelo passare da uno staccio.

In seguito fate sciogliere in una piccola casseruola 30 grammi di zucchero in polvere, tramenando con uno spatolino di legno finchè abbia preso il color biondo, allora, scaldato uno stampo liscio a fiano scanellato, versatevi il suddetto zucchero caramelizzato nel fondo, e quando si sarà raffreddato, riempitelo di crema, ponetelo in una tegghia o casseruola con acqua fredda, cioè 3 o 4 centimetri sotto il livello dello stampo, ponetelo poscia nel forno o con braci sotto e sopra, fatelo cuocere in modo che l'acqua non abbia a bollire, altrimenti invece di essere liscia, resterebbe spugnosa; dopo mezz'ora circa, provate con uno spillo a pungere la crema, se esce asciutto è segno che è cotta, se al contrario sorte bagnato, bisognerà lasciarla al fuoco ancora per qualche minuto. Essa si serve tanto calda che fredda, rovesciandola su un piatto; il *caramel*, essendo in parte dileguato, servirà di salsa. Volendola fare al cioccolatte, farete prima dileguare al fuoco 50 grammi di questo e quando sarà ben mescolato lo unirete alla composizione e lo verserete in un stampo bisuntò con del burro chiarificato, ovvero con un cucchiaino d'olio di mandorle dolci, cuocendola come sopra già si disse, coprendola però con un pochino di sciroppo maturato con qualche liquore che potrà servire di salsa, ovvero un pochino di crema liquida.

569. **Piccole chicchere alla crema.**

Fate la stessa composizione e cucinatura della precedente, solo che vi unirete un tuorlo ed un uovo intero di meno; riempirete le chicchere e le cuocerete nella tegghia come sopra, ed appena ripresa, ritiratele e servitele calde o fredde a vostro piacimento.

570. **Bodino di gabinetto.**

Prendete uno stampo col tubo, della tenuta d'un litro, unto di burro chiarificato, riempitelo di biscotti tagliati a dadi od altri avanzi di pasticceria fatevi tre suoli, seminando su ciascuno 6 grammi d'uva sultana e tant'altro di cedro confetto tagliato a dadini, versate la composizione del N. 560 e compite la stessa cottura, servendola con una salsa alla crema o sciroppo aromatizzato o marmellata liquida.

571. **Bodino di latte alle mandorle.**

Pestate nel mortaio, dopo di averle tenute un poco nell'acqua calda e mondate dalla loro buccia, 50 grammi di mandorle dolci e 20 grammi di mandorle amare, e riducetele come una pasta. Intanto avrete messo al fuoco in una casseruola un litro di buon latte insieme con 220 grammi di zucchero; attendete che esso alzi il bollore e tosto unitevi la pasta di mandorle suddetta e due etti di mollica di pane, lasciando cuocere per alcuni minuti e rimestando affichè il composto non si attacchi al fondo. Ritirata poscia dal fuoco la casseruola, lasciatene raffreddare il contenuto e passate questo per istaccio raccogliendole in altro recipiente. Unitevi allora 8 tuorli d'uova, 6 chiare, e cedro candido trinciato, rimestate a lungo onde assimilare bene il tutto, ed unta finalmente all'interno una forma con burro liquefatto, versatevi il composto e fate cuocere a bagnomaria, coprendo la forma con un testo di ferro su cui sia disposto un poco di fuoco.

Questo bodino si serve caldo con zabaione, il quale vi si pone sopra dopo aver rovesciato il bodino stesso sur un piatto.

572. **Bodino di patate.**

Prendete un chilo di patate di buona qualità, fatele lessare nell' acqua, indi pelatele, schiacciatele e passatele per istaccio. Aggiungete alla pasta che ne avrete ottenuta, 2 etti di burro, 250 grammi di zucchero in polvere, 10 tuorli di uova, un po' di acqua di fior d' arancio, o rhum, se meglio vi aggrada, ed un pizzico di cannella; rimestate a lungo il composto, sbattendolo anche con forza; finalmente unitevi alcuni pezzetti di cedro candido e versate in una forma menando continuamente col mestolo; unitevi 6 tuorli d'uova con 2 chiare, già sbattuti a parte; rimestate sempre, senza interruzione, per un altro quarto d'ora, e ritirata indi dal fuoco la casseruola, aggiungete al composto un po' di cedro candito tagliato a pezzi, un pugno di pinocchi, alcuni pistacchi e due bicchierini di alckermes, od altra specie di rosolio di vostro gusto; mescolate bene il tutto, e lasciate freddare. Allora prendete una forma adattata, intonacatela internamente colla pasta che avrete preparata, riempite il vuoto col composto suddetto, mettendovelo a cucchiaiate, e sovrappostavi una sfoglia della stessa pasta, riunitene gli orli in giro e fate cuocere al forno.

573. **Crostini all'ananasso.**

Prendete un bel pane soffice di farina di semola, levategli la crosta e fatene 12 fette rotonde di 6 millimetri circa di grossezza e larghe 6 centimetri circa, tagliatele nel mezzo che formeranno 24 mezzi tondi; fateli friggere in una tegghia con 100 grammi di burro d'ambo le parti, senza lasciarli prender colore, restando quasi bianche inzuppate dal burro. Sbucciate un bell' ananasso maturo, fendetelo nel

mezzo e fatene 24 fette come il pane; fatele macerare in un recipiente con mezzo quintino di maraschino di Zara o kirsk o cognac per 3 ore circa. Disponete in seguito una mezza fetta per sorte in corona su di un piatto le une alle altre; intanto fate bollire 200 grammi di zucchero in pane con mezzo bicchiere d'acqua; dopo ben schiumato, unitevi il liquore della macerazione con 10 grammi di marmellata di albicocche e mezzo quintino di maraschino od altro liquore; fatelo passare allo staccio, in una piccola casseruola, che terrete in caldo a bagno maria; al punto di servirlo, coprite i crostini colla salsa ben bollente.

574. **Zabaione.**

Posti 8 tuorli d'uovo in una casseruola con 8 mezzi gusci d'uova di vino bianco o Marsala e 30 grammi di zucchero in polvere, frullate o sbattete colla verga da cucina per 2 minuti, posta poi la casseruola sul fornello con poche braci, continuate a frullare o sbattere finchè sarà divenuta voluminosa 5 volte della sua quantità, formando una crema densa e spugnosa, liscia e vellutata, badando bene di non lasciar bollire, altrimenti tutto sarebbe sprecato. Riuscito bene, versatelo nelle chicchere o bicchieri od in un piatto con un fondo di biscotto inzuppato di qualche liquore. Potreste anche aromatizzarlo con un bicchierino di rhum o kirsk, ecc.

575. **Pere, mele, prune, albicocche o ciliege in composto siroppate.**

Le pere e le mele di buona qualità zuccherine e mature sono le più convenienti. Dopo aver levata la buccia, si levi anche il torso con un can-

nello di latta di 6 millimetri circa di diametro, ad ogni chilogramma di frutta vi unirete 200 grammi di zucchero circa, la buccia di mezzo limone, 3 chiodi di garofano e 6 quintini circa di vino bianco od acqua. Ponete ogni cosa in una casseruola, coprite la con un rotondo di carta sotto il coperchio, fatele cuocere adagio, ponendole di mano in mano che cuociono in una terrina; restringete alquanto il sciroppo e versatelo su di esse e servitele calde o fredde nel loro intinto.

576. **Le pesche.**

Dopo averle tagliate in due, ponetele a scottare nell'acqua bollente; levate la pelle, indi ponetele in casseruola colle loro mandorle sbucciate, lo zucchero con 2 cucchiai d'acqua, dategli un'ebollizione e servitele poi calde o fredde.

577. **Le albicocche.**

Queste si fanno cuocere come le pesche senza sbucciarle.

578. **Le prune.**

Queste le farete bollire in 2 quinti di vino rosso, collo zucchero e cogli aromi.

579. **Le cerase od amarasche.**

Dopo aver levato il gambo ed il ghiandolino, fatele bollire con un quintino di vino dolce rosso per 5 minuti, 200 grammi di zucchero per ogni chilo di frutta, coll'aroma come sopra, e dopo 10 minuti d'ebollizione, colatele da uno staccio,

riducete il sciroppo a metà e versatelo nella terrina colle cerase. Le amarasche invece, essendo più agre di sapore, vanno addolcite con 50 grammi di zucchero in più della dose; ponetele framezzo il ghiaccio e servitele contornate di crostoni di pane soffice o di biscotto.

580. **Bignoli di carnevale alla tedesca.**

Ponete sulla tavola 180 grammi di farina, fateci un vuoto nel mezzo, nel quale vi metterete 3 tuorli d'uova, 85 grammi di burro e 20 di lievito di birra fresca, sciolto con mezzo quintino di latte tiepidissimo, e ben spremuto poi da un lino, un pochino di raschiatura di limone, 15 grammi di zucchero ed una presa di sale. Colla mano destra allargate e stringete poco alla volta le dita, onde impastar bene in un sol corpo, sbattele bene per 15 minuti, allungando con un cucchiaio di latte tiepido la pasta se fosse troppo densa, dovendo questa essere nè troppo dura, nè troppo molle; ponetela in seguito in una terrina, polverizzata di farina, copritela con un lino e ponetela in un luogo tiepido a lievitare; allorquando si sarà raddoppiato il suo volume, adagiatelo sulla tavola, polverizzata di farina, distendetela col matterello alla grossezza di 4 millimetri circa; pennellate la metà della pasta coll'uovo sbattuto, sulla quale metterete tante nocciuole di marmellata di albicocche, distanti 5 centimetri circa l'una dall'altra; rivolgete poi l'altra metà su di esse e con un coppapasta di 5 centimetri di diametro, dettagliate tanti rotondini, ponendoli su d'una salvietta, posti poi su un'asse polverizzata di farina, copriteli con un'altra salvietta e poneteli a lievitare per un paio d'ore circa in un luogo tiepido. Messa poi una casseruola bassa di sponda

al fuoco con un chilogramma circa di strutto, bolliteli e fateli cuocere in due volte a fuoco lento, coperti rimovendo il manico della casseruola si gonfieranno come palloncini, serviteli in piramidi, polverizzati di zucchero fino.

CAPITOLO XXII

Dolci in pasticciera del forno.

581. **Pasta senza zucchero per pasticci.**

Mettete sulla madia 400 grammi di fior di farina, fatevi in mezzo una fossetta ed in questa mettete due tuorli di uova, 30 grammi di burro, un pizzico di sale e due cucchiaiate di vino scelto (Madera od altro); impastate bene il tutto, manipolando con forza, e servitevi di questa pasta per intonacarne l'interno delle forme nelle quali volete fare i pasticci.

582. **Pasta sfogliata.**

Posti 300 grammi di bella farina sulla tavola, fateci un vano nel mezzo, nel quale vi metterete una presa di sale, un tuorlo d'uova, 5 gramma di burro e mezzo bicchiere circa di vino bianco non dolce o dell'acqua satura del sugo di mezzo limone; manipolate ogni cosa in modo d'avere una pasta morbida, ben lavorata e che non si attacchi facilmente alla tavola; battetela un po' col matterello,

riunitela e copritela con un lino. Intanto manipolate 500 grammi di burro fresco, indi ponetelo nell'acqua con un pezzo di ghiaccio all'estate. Dopo 10 minuti, spolverizzate la tavola di farina, spianate la pasta col matterello, allargandola come una pezza di panno dello spessore di 2 millimetri, mettetevi nel mezzo il burro ben asciutto, rivolgendo su di esso gli angoli della pasta in modo che resti ben chiuso fra questa, battetela leggermente col matterello per tre volte, facendola rotolare sulla tavola pel lungo, rendendola sottile come già dissi, poscia prendete le due estremità, rivolgetele sulla pasta stessa in modo che abbiano ad unirsi nel mezzo, ripiegandola come un tovagliolo. Copritela e lasciatela riposare 10 minuti (nei mesi di maggio, giugno luglio ed agosto, il burro si lavora difficilmente atteso il caldo della stagione; ponete allora una teglia sul ghiaccio, ed ogni volta che darete un giro alla pasta, l'appoggerete sopra coprendola con un coperchio munito di ghiaccio), poi continuate l'operazione col rivolgere le parti laterali delle pieghe della pasta verso il vostro stomaco e polverizzata nuovamente la tavola di farina, appianatela prestamente della grossezza di 3 millimetri, piegandola e lasciandola riposare come sopra, continuando così per due o tre volte ancora la stessa operazione. Si potrebbe sostituire al burro il grasso di rognone di vitello o di manzo ben triturato, pestato nel mortaio e passato allo staccio, adoperando 15 grammi meno della dose prescritta.

583. **Pasticcio alla genovese.**

Fate il ripieno del pasticcio nel modo seguente: Pestate minutamente mezza cipolla, un po' di sedano, prezzemolo e carota, e fatene un soffritto con burro e sale, mettendo il tutto al fuoco in una cas-

seruola: unitevi poi un'animella di vitello tagliata a pezzetti, un piccione pure spezzato (esclusa la testa e le zampe), 150 grammi di funghi freschi affettati, un tartufo sottilmente trinciato, 6 carciofi tagliati a spicchi, 150 grammi di piselli verdi già lessati un poco a parte) un pugno di farina ed alcune cucchiaiate di brodo o di sugo di carne, e fate cuocere il tutto per circa 20 minuti a gran fuoco, rimestando più volte col mestolo. Ritirate dal fuoco il composto; unitevi 100 grammi di schienali, che avrete prima scottati in acqua bollente e indi tagliati a pezzetti, tre tuorli di uova, parmigiano grattugiato e spezie; correggete di sale, mescolate e lasciate raffreddare un poco. Intanto preparate la pasta come al N. 572, distendetela col matterello sino alla grossezza di 5 millimetri; intonacate con essa l'interno d'una forma, unta prima con olio, riempite poscia questa col composto suddetto, e posatevi sopra un altro pezzo della medesima pasta a guisa di coperchio, che fermerete accuratamente all'intorno, stringendo colle dita i lembi della pasta. Fatto così il pasticcio, praticatevi superiormente al centro un buco, onde fare sfogo alla evaporazione; sovrapponetevi un testo di lamiera, e fate cuocere per un'ora al forno. Dopo ciò, rovesciate la forma sur un piatto, e servite caldo.

584. **Vol-au-vent.**

Fatta la pasta sfogliata colla regola suddetta ed assottigliata dello spessore di un centimetro circa, fate un rotondo di carta da 15 a 20 centimetri circa di diametro ed appoggiate sopra la pasta; colla punta d'un coltellino fatela girare attorno in modo da levargli la forma, ponetela su di una lastra da forno, indi fatevi un'incisione leggera rotonda, da 6 a 8 centimetri, sulla superficie della

pasta colla punta di un coltello, pennellatela leggermente con un tuorlo d'uovo sbattuto assieme ad un cucchiaio d'acqua, mettendola dopo nel forno a calor moderato e chiudendolo. Essa si alzerà sette volte e più del suo volume. Quando la sfogliata sarà allestita e preso un bel colore, levatela dal forno; colla punta d'un coltellino, leverete il coperchio, vuotando la mollica interna, ciò vi darà un vuoto che potrete empire tanto con generi di cucina, che di dolci; per esempio: d'una finanziera, d'una fricassea di pollame o di animelle con tartufi o funghi salati colla vellutata o salsa spagnuola ridotta con un pochino di vin Marsala, di quenelle di pollo o vitello o di caccia, rivolte in una salsa italiana o bianca legata con 2 tuorli d'uova ed il sugo di un limone ecc.; ovvero con delle composte di pesche, pere, di mele o d'un zabaione o crema, pasticceria o vergata aromatizzata o d'una plombiera o sorbetto.

585. **Piccoli pasticci di pasta sfogliata.**

Distesa la sfogliata grossa mezzo centimetro circa lasciatela riposare 10 minuti, poi con un coppapasta rotonda 5 o 6 centimetri, fate 18 o 20 rotondini, appoggiatela su di una lastra pennellata col chiaro d'uova, fatevi una leggiera incisione a ciascuno con un altro coppapasta, rotondo 2 centimetri circa, pennellategli la superficie leggermente col tuorlo di un uovo sbattuto con un cucchiaio d'acqua e fate poi cuocere a forno allegro: preso un bel colore levateli e vuotateli come si disse del *vol au-vent*. Se avessero a servire per dolce, allora li polverizzerete con dello zucchero passato al velo, ponendo in un cornetto di carta od una crema pasticciera o marmellata o gelatina di frutta od un zabaione o della crema vergata, poi riempiteli e serviteli su di un piatto con tovagliolo.

581 ?

586. **Pasticcio di maccheroni.**

Preparate la pasta dolce descritta al N. 573, spianatela col mattarello sino alla grossezza di 5 millimetri, ed intonacatene internamente le pareti ed il fondo della forma nella quale volete fare il pasticcio, avvertendo di averla prima unta di burro liquefatto. Riempite allora la forma stessa col composto che descriveremo qui sotto, e chiudete questo ripieno con altro pezzo della medesima pasta, ponendo cura di attaccare bene insieme gli orli all'interno; ciò che otterrete più facilmente bagnandoli con chiara di uovo.

Potrete fare egualmente questo pasticcio entro una tegghia di rame, od in un piatto oblungo che resista al fuoco, ed in questi casi sarà bene farvi sopra alcuni ornamenti con pezzetti di pasta disposti a disegno, che attaccarete con uovo sbattuto.

Ecco ora il modo di preparare il ripieno sopra accennato. Fate rosolare in casseruola un piccione con soffritto di burro e cipolla trinciata, e sale necessario; bagnate poscia con qualche cucchiaiata di brodo, nel quale abbiate sciolta un po' di conserva di pomidoro, e lasciate finir di cuocere il piccione; ritirate allora questo dalla casseruola, mettete al suo luogo un'animella di vitello ed alcune creste di polli, che lascerete cuocere alla lor volta, e finalmente, tolto ancora e animelle e creste, ponete nello stesso intingolo 3 ettogrammi di maccheroni, già prima cotti a parte con acqua e sale e poscia tagliati non più lunghi di 4 o 5 centimetri. Allorchè poi i maccheroni avranno prosciugato quasi tutto l'intingolo, ritirate dal fuoco la casseruola; unite ai maccheroni il piccione, l'animella e le creste, che intanto avrete tagliati a pezzi, nonchè alcuni granelli di galletto o schienali di manzo scottati sem-

plicemente nell'acqua bollente, ed un tartufo sottilmente trinciato; mescolate il tutto, e riempiuto con questo composto il vostro pasticcio, come abbiamo già detto, lo farete cuocere al forno a moderato calore, finchè la pasta che lo ricopre sia ben rosolata. S'avverte che se il forno fosse molto caldo si rischierebbe di vedere abbrustolire troppo il disopra del pasticcio, e rimanere quasi cruda la pasta delle pareti laterali e del fondo, come quello che non è esposta direttamente alla vampa del forno; quindi in tal caso bisognerà coprire il pasticcio superiormente con un testo di lamiera, o con una grossa carta unta con burro. Questo pasticcio non si serve che caldo.

587. **Offelle, o torte di marzapane, o marmellata di frutta.**

Volendo fare delle offelle, pelerete 30 grammi di mandorle dolci e 2 di amare, bollitele nell'acqua sbucciatele e fatele asciugare nella stufa, quando sono fredde pestatele finamente nel mortaio con 50 grammi circa di zucchero asciutto, fatele passare da uno staccio a crivello, indi ponetele in una scodella con 3 tuorli d'uova, un poco di raschiatura di limone od altri aromi e 25 grammi di zucchero in polvere; sbattete bene con uno spatolino finchè sia ben montata, poi, distesa la metà della dose della pasta sfogliata ben sottile, dettagliate con un coppapasta, rotondo 8 o 10 centimetri, tante ruotelle e pennellategli la superficie coll'uovo sbattuto, mettendovi un cucchiaio da caffè dell'uovo sbattuto suddetto o di marmellata di frutte o di crema pasticceria, rivolgete la metà del rotondo sull'altra metà, in modo che resti chiuso il ripieno, pennellate coll'uovo sbattuto e fatele cuocere a calor moderato; preso

un bel colore, levatele, polverizzatele di zucchero e servitele su di un piatto in piramide con tovagliolo. Circa alle torte, assottigliate la pasta a 2 millimetri di diametro e rotonda come credete, stendetevi la detta sbattuta o marmellata o crema pasticcieria della grossezza di mezzo centimetro, stando distaccato dal contorno 3 centimetri circa, che pennellerete coll'uovo sbattuto, appoggiando su di esso una lista di pasta che pennellerete coll'uovo come sopra mettetevi sopra un altro rotondo di pasta della medesima larghezza, poi colla punta d'un coltello vi farete qualche leggera incisione, penellandone la superficie e fatela cuocere a forno moderato; potreste, volendo, formare sulla coperta della torta vari disegni, dettagliando la pasta con dei tagliapaste in latta, ovvero tagliando delle liste e formandovi sopra una specie di crocicchio a mandorle o quadretti.

588. **Piccoli gatò a quadretti, a triangoli o quadrilunghi, ecc., ecc.**

Stendete col matterello la sfogliata della grossezza di mezzo centimetro circa, dettagliatela col coltello, ovvero con un coppapasta a quadretti, a triangoli o quadrilunghi da 8 centimetri per 3 circa, o di quel disegno che più vi aggrada; penellatene la superficie coll'uovo sbattuto ed appoggiatevi sopra uno, due o tre rotondini di pasta col coppapasta di 18 millimetri circa di diametro, incidendo nel mezzo, con un coppapasta più piccolo di 8 millimetri circa di diametro; adagiateli su di una lastra da forno, doratene la superficie coll'uovo e fateli cuocere a forno allegro; cotti, levateli dal forno e con un pezzetto di legno rotondo puntate il centro dell'incisione, restandovi così un piccol buco, polverizzate le paste collo zucchero passato al velo,

riempitene i vani col mezzo di un cornetto di carta, di una crema pasticciera o gelatina di frutta o marmellata o zabaione, ecc. Serviteli in piramide su d'un piatto con tovagliolo. Se poi le vorreste inverniciati, allora appena cotti tirate la lastra alla bocca del forno, polverizzateli bene di zucchero fino e rimetteteli nel forno, accendete alla bocca di questo un fascinetto di legna minuta, la fiamma farà sciogliere lo zucchero delle paste, restando così lucenti.

589. **Pasta mezza sfogliata.**

Preparate 160 grammi di farina sulla tavola, allargatela nel mezzo e mettetevi un tuorlo d'uova, un quarto circa d'un quintino di vino bianco od acqua satura d'un poco di limone, una presa di sale, 90 grammi di burro, manipolato all'inverno, amalgamate ogni cosa leggermente e con prestezza lasciandolo riposare un quarto d'ora circa. Polverizzata poi la tavola con farina, stendetela sottilmente col matterello, ripiegandola e compiendo l'operazione come si disse alla pasta sfogliata, dandogli 3 giri. Essa, cuocendo, produrrà un piccolo effetto della sfogliata, atteso che il burro trovasi chiuso nella pasta a piccole briciole. Questa pasta vien adottata per le rizzole allo strutto, per le torte, cffelle e diverse altre pasticcierie.

590. **Pasticcio di riso alla milanese.**

Pigliate una forma, e dopo averla unta internamente con burro liquefatto, intonacatene le pareti ed il fondo al di dentro con la pasta descritta al N. 573, la quale avrete all'uopo spianata col matterello sino alla grossezza d'uno scudo o poco più. Versatevi allora del risotto, e con un cucchiaio pratica-

tevi nel mezzo un vuoto, spingendo il riso all'interno contro le pareti della forma; indi mettete in questo vano una minuta alla milanese, già preparata a parte, sopprimendo però l'agro di limone; terminate di riempire la forma con uno strato dello stesso risotto, e coperto il tutto con una sfoglia della pasta suddetta, fate cuocere al forno.

Vi sovrapporrete una carta unta, perchè al disopra non si abbrustolisca troppo presto, per dar tempo di cuocere anche alla pasta di cui sono rivestite all'interno le pareti della forma.

591. **Pasticcio di uccelletti.**

Porrete al fuoco in una casseruola con burro e sale una dozzina di uccelletti, un'animella di vitello tagliata a dadicciuoli, 6 od 8 creste di pollo intiere, alcuni funghi freschi, e mezza cipolla e prezzemolo tritati. Fate soffriggere il tutto per 5 o 6 minuti; aggiungete 6 fegatini di pollo, che avrete prima infarinati, un pizzico di spezie e qualche cucchiaiata di sugo; lasciate cuocere ancora per mezz'ora, poi fate raffreddare.

Intanto avrete preparata la pasta sfogliata; stendetela all'altezza d'un dito, coprite con essa il fondo d'una tegghia non troppo grande, tagliando all'intorno la pasta che sopravanza, accomodate sopra questa sfoglia gli uccelletti; versatevi tutto il resto del contenuto della casseruola, stendendolo uniformemente con un cucchiaio; poi colla pasta avanzatavi fate tante liste, e mettetele per lungo e per traverso sul ripieno a modo d'una grata, fermandone poi le estremità con un orliccio della stessa pasta, che disporrete in giro. Così ammannito il vostro pasticcio, fatelo cuocere al forno e servitelo caldo.

592. **Pasticcio di frutta.**

Pigliate due o tre qualità di frutta secondo la stagione, come albicocche, pesche, susine, visciuole, pere, mele, ecc., regolandovi per la quantità dalla capacità della forma nella quale intendete fare il pasticcio; togliete il nocciolo alle frutta che lo hanno, mondate le pere e le mele della loro buccia e del torso, e mettete a cuocere in una casseruola con vino bianco e zucchero (mezzo bicchiere del primo e 150 grammi del secondo per ogni chilogramma di frutta), aggiungendo anche alcune prugne secche a cui abbiate tolto il nocciolo. Quando le frutta saranno bastantemente cotte e giulebbate, unitevi del cedro candito tagliato a pezzetti, un poco di rhum e cannella in polvere; agitate col mestolo, ritirate dal fuoco la casseruola, e servitevi del composto per riempirne il pasticcio, che farete colla pasta dolce, oppure colla pasta frolla, intonacandone prima la forma e sovrapponendo poi al ripieno una sfoglia della medesima.

Preparato in tal guisa il pasticcio, fatelo cuocere al forno, e servitelo caldo o freddo come piace.

593. **Del lievito e sua preparazione.**

Il lievito, quand'è ben preparato, è la prima cosa essenziale per ottenere le paste leggiere e spugnose. Due sono i modi di prepararlo: col lievito di pane e col lievito di birra; semprechè non sia vischioso o puzzolento o acidulo.

Primo modo. — Prendete 60 grammi di lievito di pane di frumento, amalgamatelo con 80 grammi di farina bianca ed un po' d'acqua tiepida perchè non perda parte del suo acido carbonico che forma la sua forza, formate una pasta asciutta ma non troppo consistente,

ponendolo in una terrina, coprendolo con un lino e mettendolo a lievitare in un luogo tiepido; dopo 3 ore circa si sarà triplicato del suo volume, e allora lo adoperete per allestire le paste lievitate.

Secondo modo. — Se il lievito di birra è veramente viennese, fresco, deve essere asciutto, d'un odor soave e di buon sapore; il nostrano invece, essendo liquido, bisogna metterlo in un recipiente d'acqua fresca, lasciarlo deporre al fondo e cambiargli l'acqua due o tre volte onde perda l'amarezza; cambiandogliela tutti i giorni, potrete conservarlo 8 giorni circa. Posto 80 grammi di farina sulla tavola e fatto sciogliere 20 gramma di lievito di birra con 3 cucchiai d'acqua tiepida, spremetelo da un lino nel mezzo della farina, continuando l'operazione dell'altro lievito. Osserverete che quest'ultimo è più pronto dell'altro nella lievitura, potendo esso esser lievitato in 45 minuti circa a norma del grado di calore del luogo dove stette a lievitare. Se mai la fermentazione del lievito fosse passata, bisogna impastarlo nuovamente con altra farina ed acqua tiepida.

594. **Pasta lievitata.**

Preparate un lievito con 30 grammi di lievito di pane e 15 di lievito di birra, impastatelo con 90 grammi circa di farina bianca ed un pochino d'acqua tiepidissima, facendolo lievitare secondo la regola. Posto poi sulla tavola 250 grammi di farina, fatevi un vano nel mezzo, nel quale vi metterete 3 uova intere, 65 grammi di burro fuso, 60 di zucchero diluito con mezzo quintino d'acqua tiepida, una presa di sale ed il suddetto lievito giunto al perfetto grado di lievitura; impastate bene ogni cosa, indi sbattete colle dita d'ambe le mani, alzando e rivolgendo la pasta su sè stessa facendola sbattere sulla tavola continuamente finchè si sarà ben asciugata.

595. **Panettone di Milano.**

Polverizzate la tavola di farina bianca come sopra e fatto un vano nel mezzo della quantità voluta, vi metterete 20 grammi per sorte di cedro confetto e d'uva sultana ben forbita, una noce di burro fuso e 25 grammi di zucchero in polvere; amalgamate bene ogni cosa, facendo passare la pasta con forza sotto il palmo della mano destra, indi con ambe le mani rotondatela, formatene una palla, che l'appoggerete su d'una lastra rotonda di ferro unta di burro, copritela con un lino e mettetela a lievitare nella stufa chiusa a 20 gradi circa di calore; questa pasta dev' essere un po' dura, acciò non s'allarghi di troppo cuocendo. Dopo 3 o 4 ore circa, a norma del calore della stufa, si conoscerà la sua perfetta lievitura quando cioè si sarà triplicato il suo volume, arrotondatasi la superficie e formatisi su di essa dei piccoli globi d'aria. Colla lama d'un coltello ben affilato, gli farete leggermente un taglio in croce sulla superficie, indi quattro altri tagli ai fianchi, penellatelo con un rosso d'uova sbattuto con 2 cucchiai da bocca d'acqua ed una presa di farina; fatelo cuocere al forno allegro; ingrossandosi, apronsi i tagli e prende un bel color biondo oscuro; dopo 25 minuti circa, tiratelo alla bocca del forno e battetene la superficie con due dita; se non cederà al tocco di queste, sarà cotto. Levatelo dalla lastra colla lama del coltello e ponetelo su di un'altra a raffreddare.

596. **Navicellini.**

Fatta la stessa pasta del panettone, rotolatela e fatene 10 o 12 pezzi che rotolerete anch'essi sotto la mano, dandogli una forma lunga 8 centimetri

circa, lasciandola grossa nel mezzo e terminandola sottile alle estremità della forma d'una navicella, poneteli su d'una lastra di rame, unta leggermente di burro fuso, copriteli con un lino e lasciateli lievitare come sopra, poi colla lama d'un coltello fate un taglio leggiero sulla lunghezza d'ogni navicellino, pennellateli coll'uovo come il panettone, seguendo la stessa norma sopra descritta, dando però meno tempo di cottura.

597. **Veneziane.**

Dopo aver fatta la pasta e lievitata come sopra, allargatela, ed invece di porvi l'uva ed il cedro, vi metterete mezzo bicchiere di vino Marsala con 2 tuorli d'uova e 25 grammi di zucchero in polvere; sbattetela sempre finchè non si attacchi alle mani, datele la forma d'una palla, adagiateta su di una lastra rotonda di ferro unta ed infarinata, fatela lievitare secondo la regola sopra descritta, e quando sarà giunta al grado perfetto di lievitura, vi seminerete sulla superficie, ma leggermente, 30 grammi di mandorle dolci scottate, sbucciate, asciutte e triturate grossolanamente, facendole passare prima dallo staccio con rete fitta di ferro, indi passerete il resto da un crivello bucato; formando una granella che mischierete con 80 grammi di zucchero in polvere, la raschiatura d'un po' di limone e 2 chiare d'uova, formando una ghiaccia un po' scorrevole. Cuocetela a forno moderato, e quando è cotta di bel colore, levatela dalla lastra colla lama d'un coltello, appoggiandola su di uno staccio a raffreddare. Si fanno anche piccole di 60 grammi circa ciascheduna di peso.

598. Ciambelle e bastoni.

Fatta la pasta lievitata come al N. 594, unitevi mezzo quintino circa di latte od acqua tiepidissima secondo la dose su descritta e sbattetela bene, secondo la regola. Polverizzate la tavola, rotolatevi sopra la pasta e tagliatene 15 pezzi circa di 60 pallottole della forma d'uovo, ponetele su d'una lastra unta di burro, polverizzata di farina, distanti 6 centimetri l'una dall'altra, col palmo della mano schiacciatele alquanto, rendendole eguale fra loro dell'altezza d'un centimetro circa e fatele lievitare come si disse sopra del panettone. — Se poi vorreste fare dei bastoni, fatene 24 pezzi colla stessa pasta delle ciambelle, rotolateli sotto le mani in modo di formare dei bastoncini grossi mezzo centimetro circa, metteteli tutti in linea retta sulla lastra bisunta, distanti l'un dall'altro 4 centimetri, fateli lievitare secondo la regola suddetta, e poi penellate tanto le ciambelle che i bastoni con 2 chiara d'uova sbattute con due cucchiai da bocca di acqua; polverizzateli bene col polverino dello zucchero passato al velo e fateli cuocere a forno allegro. Essi non devono essere troppo coloriti alla superficie; perciò, attenzione al forno, lasciandone le bocchette superiori aperte. Questi servono molto per *dejeuner*, pel caffè alla crema o colle bibite dolci. — Finalmente, colla stessa pasta delle ciambelle, allestirete varie pasticcerie, come coroncini, bastoncini, ecc., tagliando tanti pezzetti di 6 grammi ciascuno, facendoli lievitare e penellandoli come le ciambelle, solo che li farete cuocere a forno moderato.

599. Amaretti.

Scottate nell'acqua calda 200 grammi di mandorle dolci e 60 grammi di mandorle amare; sbucciatele

e pestatele nel mortaio insieme con una chiara di uovo. Mettete in un catino la pasta ottenuta, unitevi 60 grammi di farina e 300 grammi di zucchero in polvere; mescolate il tutto, aggiungete per ultimo 4 chiare di uova, già sbattute a parte e continuate a rimestare per assimilare il composto. Mettete questo a piccole porzioni sur una lamiera, che avrete unta col burro, spolverizzate con zucchero e fate cuocere al forno.

600. **Pasta frolla.**

Posto 120 grammi di farina sulla tavola, ponete nel vuoto di questa 80 grammi di burro, 50 di zucchero in polvere, un tuorlo d'uovo, la raschiatura di un quarto di limone ed incorporate bene ogni cosa. Posta poi la pasta in una siringa da cucina, avente al foro o una stella o un pettine, ecc., da questo la farete uscire, dandovi ciò una specie di corda di pasta che taglierete a pezzetti lunghi 6 centimetri circa; appoggiateli indi su di una lastra da forno, distanti 4 centimetri l'uno dall'altro colla forma di un'esse o corone o bastoncini, ecc.; penellateli coll'uovo sbattuto, facendoli cuocere a calor moderato; preso un bel color biondo, ritirateli e serviteli polverizzati di zucchero.

601. **Torte e pasticcini.**

Apparecchiata, come sopra, della pasta frolla o di timballo, stendetela col matterello allo spessore di mezzo centimetro circa, indi coprite una tortiera o 12 stampini da pasticcio o tortellette, ecc., stati unti preventivamente con una mezza noce di burro fuso; guarnite l'interno con un po' di marmellata di frutta o crema pasticciera o di frutta sciroppata asciutta, misturata con un pochino di liquore, ecc.

Coprite la torta o pasticcino con delle liste di pasta, formando un incrociamento; ovvero tagliate dei pezzi di pasta a vostro genio, applicandovi sopra quell'ornamento che più vi aggrada. — Si fanno pure, secondo la stagione, delle torte o pasticcerie con delle fragole, albicocche o pesche; queste due ultime qualità le taglierete a piccoli dadi, ponendoli in una terrina polverizzati di zucchero ed aromatizzati con un po' di rhum, rach o cognac. — Nella stagione estiva il burro sciogliendosi facilmente, sarebbe bene tenerlo al ghiaccio. Fatta la pasta mettetela in luogo fresco onde poterla lavorare con più facilità.

602. **Zaletti.**

Allestite sulla tavola 100 grammi di farina di melica passata al velo (staccio finissimo), 20 di farina bianca, 80 di burro (manipolato all'inverno), la raschiatura della buccia di mezzo limone, 60 di zucchero in polvere ed un tuorlo d'uova; impastate il tutto colla mano, formando un sol corpo, rotolate indi la pasta e fatene 12 pezzi, ai quali darete la forma di pallottole, mettetele su d'una lastra da forno, distanti 6 centimetri l'una dall'altra, col palmo della mano schiacciateli leggermente formando come delle piastre grosse mezzo centimetro circa; fateli poi cuocere al forno a calor moderato come le paste frolle, seguendo la stessa maniera.

603. **Cialde o cornetti alla crema vergata.**

Mettete in una terrina 100 grammi di bella farina setacciata, 75 di zucchero in polvere e fate un vano nel mezzo deponetevi una presa di sale ed una di vaniglia o cannella polverizzata, un uovo intero ed un giallo, 20 grammi di burro fuso, 3 cucchiai da bocca di

latte, poi mescolate e sbattete bene per 10 minuti; ciò vi darà una pasta tenerella, scorrevole facilmente dal cucchiale. Prendete una cialdiera (ch'è un ordigno consimile a quello che si fanno le ostie, solo che l'incisione è più profonda, ma il rotondo dovrà essere da 8 a 10 centimetri di diametro) quando la cialdiera sarà scaldata sulla fiamma, strofinategli leggermente l'interno con della cera vergine, versatevi sopra una cucchiaiata di pasta, chiudete la cialdiera e fatela cuocere d'ambo i lati sulla fiamma del fuoco, dopo aprite e colla punta del coltellino levatela e rotolatela subito su d'un fuso, dandogli la forma d'un cornetto; poi continuate a farne finchè avrete terminata la pasta. In mancanza di cialdiera, potrete farle su d'una lastra da forno; strofinata questa leggermente di cera vergine, versatevi un cucchiale di pasta, colla lama del coltellino allargatela più sottile che potete, dandogli una forma rotonda, fatene 12 o 15, distanti 2 centimetri l'uno dall'altro, fatele cuocere a calor moderato, ed appena preso un color biondo chiaro, ritirate la lastra alla bocca del forno e colla lama del coltello distaccatele una ad una, rotolandole sul fuso come già si è detto sopra, mettendole nella stufa acciò secchino. Dieci minuti prima di servirle, ritiratele dalla stufa e riempitele di crema vergata, aromatizzata o di una plombliera.

604. Mostaccinoli delle monache.

Preparate sulla tavola 90 grammi di zucchero in polvere, altrettanto di farina bianca, ben setacciata, 7 grammi di cannella, 5 di chiodi di garofano, un pezzettino di vaniglia e 2 grammi di noce moscata, questi ultimi quattro siano ben pestati e passati allo staccio sottile. Impastate ogni cosa con mezzo quintino circa di vino bianco, poco per volta, finchè avrete

formato una pasta morbida, ma piuttosto asciutta, e che non si attacchi alla tavola, lasciandola riposare un'ora circa. Polverizzate poi il tavolo di farina, appianate la pasta col matterello allo spessore di 4 millimetri, tagliatene tante liste larghe 3 centimetri, indi dettagliate tante crociere; ovvero prendete un coppapasta fatto a tal uso e dettagliatene finchè avrete finita la pasta. Untate indi leggermente una lastra da forno, polverizzatela di farina, appoggiatevi sopra i mostacciuoli, distanti l'uno dall'altro un centimetro e cuoceteli al forno a calor moderato, e preso un bel color biondo scuro, ritirateli e conservateli in luogo secco.

605. **Gatò alla napoletana.**

Preparata la pasta frolla come sopra descritta mettendovi 20 grammi meno di burro, sostituendovi invece 50 grammi di mandorle dolci, scottate, sbucciate, asciutte e pestate nel mortaio con 40 grammi di zucchero, fatele passare da un crivello ed amalgamatela bene colla pasta; polverizzata la tavola di farina ed assottigliata col matterello, colla punta d'un coltello fate 7 o 8 rotondi da 14 centimetri circa di diametro ben sottili, poneteli sulla lastra da forno, unta leggermente di burro, e con un coppapasta rotondo 11 centimetri circa di diametro, levate un rotondino nel mezzo, lasciando due rotondi interi, cuoceteli come sopra e asciateli raffreddare. In seguito stendete poi leggermente una cucchiaiata di marmellata di frutta sopra uno degli interi, bagnandola con un cucchialetto di maraschino, appoggiandovi il secondo vuoto nel mezzo e stendendovi sopra un cucchiale di crema pasticcera aromatizzata, indi il terzo vuoto nel mezzo con marmellata, e così di seguito, mettendovi alternativamente sopra il rotondo intero; lasciatelo riposare una mezz'ora,

indi con un coltello ben affilato tagliategli leggermente il contorno onde renderlo tutto eguale. Lo coprirete in seguito leggermente con della gelatina o marmellata di frutta piuttosto consistente e con un cornetto munito di ghiaccia reale, filate il zucchero, facendo quel disegno che meglio vi aggrada. — Guarnirlo potreste anche con frutti canditi o nello spirito in bella foggia. Servitelo su un piatto con salvietta. — Si possono fare dei gatò con altre paste, colla stessa forma, col biscotto, colla sfogliata o misturata una coll'altra.

606. **Ossa da morti.**

Apparecchiate sulla tavola 100 grammi per sorte di farina bianca setacciata, di zucchero in polvere e di mandorle dolci forbite, fatevi un vano nel mezzo nel quale vi metterete 4 chiodi di garofano pestati ed un pochino di raschiatura di limone ; impastate bene ogni cosa con un quarto di bicchiere di vino bianco od acqua onde formare una pasta asciutta e consistente e dategli tre o quattro tagli col coltello. Polverizzato indi il tavolo di farina, fatevi rotolare la pasta sotto le mani formando un cordone grosso 3 centimetri circa, stendetela poscia col matterello pel lungo, dandogli un centimetro circa d'altezza, fatene tante fette dello spessore di 2 millimetri appoggiateli sulla lastra da forno, unta leggermente di burro e polverizzata di farina, distanti 3 centimetri l'uno dall'altro e fateli cuocere a calor moderato di un color biondo chiaro.

CAPITOLO XXIII.

Dei Biscotti.

Per tal uso devonsi adoperare generi di prima qualità, sieno le farine che lo zucchero; ben freschi siano il burro che le uova, se desiderate riescano di buon gusto e di bella sortita.

607. **Biscotti usuali.**

Posto in una piccola casseruola di credenza, piuttosto grossa di fondo, 165 grammi di uova, 125 di zucchero in polvere, la raschiatura d'un pochino di buccia di limone ed una presa di zucchero alla vaniglia, mettete la casseruola sopra ceneri braciate; con una verga da cucina sbattete bene per 15 minuti circa; quando la composizione si sarà triplicata ed addensata come una crema, levatela dal fuoco ed amalgamatevi, con una spatola 100 grammi di farina asciutta e setacciata, ponetela indi in uno stampo o tortiera unta di burro fuso e polverizzata di zucchero in polvere o farina. Fato cuocere il biscotto a calor moderato. Se vorreste fare dei biscottini pel *dessert*, ponete il composto in un cornetto di carta, mozzategli la punta chiudetene l'apertura e formate su dei mezzi fogli di carta o su di una lastra leggermente imbutirrata e polverizzata di farina, dei biscottini grandi o piccoli come meglio credete polverizzandoli con dello zucchero passato al velò; fateli cuocere di color biondo a forno moderatissimo.

608. **Biscottini di Novara.**

Ponete in una casseruola da credenza 110 grammi di uova intere, 2 gialli e 125 di zucchero in polvere ben asciutto; colla verga da cucina sbattete bene per 20 minuti, e quando saranno ben spumosi, mescolatevi leggermente 105 grammi di farina fina setacciata, formando un sol corpo. Disposti poi dei mezzi fogli di carta con colla, appoggiatevi sopra la forma in peltro o in legno (essa è una lastra di legno o peltro quadrilunga, di 4 millimetri circa di spessore, nella quale vi saranno 4 o 6 vani che servono di forma dei biscottini, i quali saranno di 8 centimetri di lunghezza e 2 e mezzo di larghezza, rotonda alle due estremità). Appoggiata dunque questa forma sulla carta con un cucchiaio da bocca porrete un po' di pasta in ogni vano, colla costa d'una coltella fatela scorrere sopra la forma in modo da levare la pasta crescente dai detti vani, levate la lastra con diligenza senza muovere la pasta, appoggiate di nuovo in linea retta la forma vicino all'ultimo biscottino in pasta e proseguite a deporre pasta sulla carta finchè ne avete. Polverizzateli di zucchero fino in polvere e fateli cuocere a forno moderato sulla carta, e tosto che avranno preso un bel color biondo nel centro ed oscuro in giro, ritirateli e distaccateli subito dalla carta colla lama di un coltello, mettendoli poi distesi su d'una lastra a seccare nella stufa. Tolti da questa li metterete in una scatola che si conserveranno per molto tempo.

Nota bene. Se mai il forno non fosse caldo abbastanza, lasciate aperta la bocca ed accendete una fascinetta alla destra del forno, così la fiamma farà prendere il colore alla superficie della pasta. Questi biscottini, ammollandoli nel liquido, non si spezzano facilmente.

609. **Bocca di dama o marzapane.**

Bollite nell'acqua 200 grammi di mandorle dolci sbucciate, fatele asciugare nella stufa e pesatene 160 grammi; quando sono fredde pestatele nel mortaio con uovo o due interi acciò non facciano olio; ridotte come una pasta finissima ponetele in un catino con 250 grammi di zucchero in polvere, la raschiatura della buccia d'un quarto di limone od una presa di vaniglia in polvere; stemperate ogni cosa con 12 tuorli d'uova poco per volta, indi sbatteteli bene per 11 o 20 minuti circa con una spatola di legno: versate 6 chiara d'uova vergate a neve consistente e mischiatele un po' per volta, nella composizione aggiungetevi 10 grammi di farina bianca e ponetela in una tortiera alta di sponda od in uno stampo, unti in ogni parte con del burro chiarificato, e polverizzati di zucchero in polvere, versate in essi la composizione a 3 centimetri sotto l'orlo della tortiera, fatela cuocere a forno dolce, chiudete il forno e lasciatevela 40 minuti circa senza aprirlo, indi osservate se è abbastanza cotta; trovatala tale, levatela e colla punta del coltello distaccatele il contorno e rovesciatela su d'uno staccio lasciandola divenir fredda. Servitela su d'un piatto con tovagliolo polverizzato di zucchero in polvere finissimo Si potrebbe ghiacciarla colla ghiaccia reale o col ghiaccio del sorbetto di campagna decorandolo in seguito collo zucchero filato dal cornetto, ecc. Potreste anche farsirla con creme pasticciere, marmellate o gelatina di frutta.

610. **Pane di Spagna.**

Sbattete 7 tuorli d'uova con 240 grammi di zucchero in polvere e qualche aroma, finchè le uova si saranno impallidite e ben montate, mescetevi i 7

chiari d'uova vergate a neve consistente, indi amalgamatevi 195 grammi di farina bianca asciutta e setacciata. versate la composizione in uno stampo quadrilungo di 7 centimetri circa d'altezza, altrettanto di larghezza e 20 di lunghezza circa bisunto leggermente col burro chiarificato e polverizzato di zucchero; ovvero in uno stampo da biscotto od una tortiera pure burrata e zuccherata, fatelo cuocere a forno moderato. Vi si potrebbe aggiungere 10 grammi d'uva sultana ed altrettante di cedro confetto, tagliato a bricioline; ovvero, dopo cotto e freddo, potreste farsirlo con della crema pasticciera aromatizzata o zabaione o marmellata di frutta o una miscela di frutti siroppati, tagliati a piccoli pezzi ed aromatizzati con qualche liquore. Servitelo su di una salvietta polverizzata di zucchero in polvere. Potreste anche velarlo di ghiaccia cruda o cotta decorandolo collo zucchero filato dal cornetto di carta.

611. **Pasta Margherita.**

Mettete in una piccola casseruola di credenza 7 tuorli d'uova e 190 grammi di zucchero in polvere ponetela su d'un fornello sopra ceneri calde, colla verga da cucina sbatteteli bene finchè saranno ben montati; levate allora la casseruola dal fuoco e fatevi colare 90 grammi di burro appena dileguato, tramenando continuamente, vergate 3 chiari d'uova a neve consistente e poi mettetele nella composizione; poi vi unirete 185 grammi di farina di patate setacciata ed un quarto d'una bacchetta di vaniglia di buon aroma, pestata con un cucchialetto di zucchero e passata allo staccio. Unta poi con del burro fuso una piccola tortiera fatta a campana e polverizzata di zucchero, versate in essa la composizione e fatela cuocere al forno per 45 minuti circa a calor moderato, servendola polve-

rizzata di zucchero; ovvero potreste tagliarla a fette sottili e metterle in un piatto fondo in piramide e versandoci sopra un zabaione al rach, al kirsk od al cognac.

612. **Genovese.**

Sbattete per 12 minuti circa in un piccol catino, 3 uova intere, 4 gialli, 160 grammi di zucchero in polvere e qualche aroma, quando le uova saranno ben montate, mescetevi 60 grammi di burro, mescolatelo con una spatola al caldo onde si formi una specie di pomata e unitevi 135 grammi di farina setacciata. Preparate indi 18 stampini per genovese od uno stampo od una tortiera, unti di burro e polverizzati di zucchero o farina, versatevi la composizione e fateli poi cuocere a calor moderato, a norma della grandezza dei stampini. Volendo poi fare dei pezzi di genovese, farete allora un quadrato o tortiera, porrete il composto in questi, alti un centimetro circa; dopo cotta la pasta, rovesciatela su d'uno staccio, lasciatela raffreddare, ind velatene leggermente la superficie con una mar mellata o gelatina di frutta, copritela con della ghiaccia cotta od al sorbetto di campagna, e dettagliatene tanti bocconcini a vostra fantasia, come a quadrilunghi, a mezzelune, a quadretti, a crocevie, ecc.; asciutta la ghiaccia, servitela in piramide su d'un piatto con salvietta.

613. **Biscottini secchi.**

Sbattete 4 chiara d'uova a neve consistente, mescetevi 160 grammi di zucchero in polvere, 90 grammi di farina setacciata, un pochino di raspatura di limone ed una presa di vaniglia. Posta queta pasta in un cornetto o sacchetto di tela con un

piccolo imbuto, fatela uscire formando su di una lastra da forno, unta di burro e polverizzata di farina, dei biscottini piccoli o grandi a vostro gusto, polverizzateli di zucchero in polvere e fateli cuocere a forno moderato di un color biondo chiaro, levateli in seguito dalla lastra e fateli biscottare nella stufa, conservandoli poi in un luogo asciutto.

614. **Biscottini al cioccolatto.**

Fate una ghiaccia con 200 grammi di zucchero in polvere in una scodella e 2 chiara d'uova, sbattetela bene per 10 minuti; fatto poi fondere 40 grammi di cioccolata su d'un coperchio al forno, mischiatela bene nella ghiaccia; se mai riescisse un po' tenera, allora vi unirete un cucchiaio di zucchero in polvere ed un chiaro d'uovo ben sbattuti a neva consistente, un amaretto polverizzato ed un cucchialetto di farina bianca. Seguite la detta operazione col cornetto sulla lastra burrata ed infarinata, come si disse dei biscottini secchi, solo che li farete cuocere a calor lento, tenendo chiuso il forno 16 minuti.

615. **Meringhe alla crema vergata.**

Sbattete a neve consistente 5 chiari d'uova senza però lasciarli grumire, mescetelì con 180 grammi di zucchero in polvere, un po' di buccia di limone grattugiata, mescolatela ben bene ma leggermente, con un cucchiaio, levate la pasta e ponetela su dei fogli di carta dandogli la forma di mezz'uovo, polverizzate la superficie con 8 grammi di zucchero in polvere, appoggiate i fogli di carta su di un'asse, ponetela nel forno a calor lento o dopo 45 minuti circa, osservateli se hanno preso un bel colore biondo chiaro, e se al toccarle sentite che hanno fatto una

crosta piuttosto secca, allora levatele, distaccatele dalla carta, appoggiate un cucchiaio sulla parte molle dell' interno, perchè vi resti un piccol vano, ponetele su d'una lastra distese, facendole asciugare nella stufa. Dieci minuti prima di servirle, riempitele con un quintino di crema vergata, aromatizzata di zucchero in polvere, con una presa di vaniglia o cannella polverizzata, riempite ciascuna meringa, accoppiatele a due a due e servitele su d'un piatto, con tovagliolo in piramide.

616. Bignolini alla vaniglia.

Ponete un quintino di latte in una piccola casseruola con 20 grammi di burro e un pizzico di sale, tosto che sarà in ebollizione fatevi cadere 100 grammi di farina bianca setacciata, tramenandola 5 minuti con un cucchiaio di legno, levate la casseruola, amalgamatevi la quarta parte d'un quintino di latte, poi rimettetelo al fuoco, continuando a mestolarla; dopo 3 minuti, aggiungetevi 20 grammi di burro e 25 di zucchero in polvere, una presa di vaniglia ed un uovo; lavoratela bene col cucchiaio per altri 3 minuti, levatela indi dal fornello, mescetevi due uova intere, un giallo e lasciatela raffreddare: la pasta dovrà essere un poco tenera. Untata poi leggermente una lastra col burro fuso e polverizzata di farina, con un cucchiaino da caffè disponetevi sopra la pasta in forma d'uova d'uccelli, distanti un centimetro e più l'uno dall'altro. Venti minuti prima di servirli, metteteli nel forno a calor lento e cotti di bel colore, serviteli in piramide su d'un piatto con salvietta, ben caldi e polverizzati di zucchero alla vaniglia.

CAPITOLO XXIV.

Tramezzi zuccherati.

617. **Bignoli o frittelle di mele, pesche, pere od albicocche.**

Prendete 2 mele o pere mature, levate loro il torso con un cannello di latta di 2 centimetri di diametro circa, pelatele e fatene diverse fette dello spessore di 3 millimetri circa, mettetele in una terrina, polverizzatele con un po' di zucchero, la raspatura d'un po' di limone ed un bicchierino d'acquavite o rhum giamaico. Preparate la pasta a friggere e la padella dello strutto od olio quasi bollente; involgetevi una ad una le fette nella pasta e poi mettetele nella padella, rivoltandole colla mestola forata finchè avran preso un bel colore, servendole poi in piramide polverizzate di zucchero, su d'un piatto con salvietta. — Se le vorreste lucenti, allora infilzatene 3 o 4 su di uno spiedino, polverizzatele bene da ambo le parti, indi avvicinatele al calore del fornello, dileguando così lo zucchero e rimanendo lucide. Nella stessa maniera si allestiscono le pesche e le albicocche, levando loro la ghianda e tagliandole in forma rotonda.

618. **Frittelle di riso o caviglioli.**

Fate bollire 60 grammi di riso con mezzo litro di latte, un pezzettino di buona vaniglia o la raschiatura d'un limone ed una presa di sale, coprite e rimuovete di tratto in tratto acciò non si attacchi

al fondo, dopo un'ora circa passatelo allo staccio e ponetelo in una scodella, misturando con 50 grammi di farina fina bianca; ciò vi darà una pastina morbida, che postone 3 cucchiai su d'una spatola larga 8 centimetri circa, colla costa del coltello stendetela tenendola spessa un centimetro circa, o colla costa dello stesso coltello fatene cadere dall'estremità della spatola un bastoncino di pasta largo un centimetro circa, nello strutto od olio quasi bollente; cuoceteli e serviteli come i precedenti. Se il primo cavigiolo che ponete nella padella s'allargasse, allora vi unirete ancora un po' di farina e potreste farle anche col cucchiaio.

619. **Frittelle di riso alla campagnuola.**

Cotto il riso come sopra e divenuto quasi freddo, mescetevi 50 grammi di lievito di pane, lievitato bene, con un quintino di latte, fatelo sciogliere poco alla volta in una scodella e poi ponetelo nel riso con 10 grammi circa di farina bianca, 10 grammi di uva sultana ben forbita e altrettanto zucchero in polvere; sbattetelo bene con una spatola di legno, indi copritelo con un tovagliolo e lasciatelo lievitare per 3 ore nella stufa. Un quarto d'ora prima di servirli ponete la padella dello strutto sul fuoco, e quando sarà bollente, con un cucchiaio leverete la pasta facendola cadere nello strutto; fate diverse frittelle e allorquando saranno cotte di un bel colore, le servirete in piramide su d'un piatto con salvietta, polverizzate di zucchero.

620. **Bignoli o frittelle d'uova.**

Posta una piccola casseruola al fuoco con un quarto di litro d'acqua, una piccola buccia di limone ed un pizzico di sale, fate bollire, ed allora farete

cadere nella casseruola 150 grammi circa di farina di semola bianca passata allo staccio, tramenatela bene in modo da farne una polenta piuttosto dura e ben cotta, versatela in una terrina e copritela con un lino lasciandola intiepidire, e allora amalgamatevi 4 o 5 uovi intieri, uno per volta, finchè avrete formato una pasta piuttosto morbida, sbattendola bene con una spatola. Posta poi la padella dello strutto od olio sul fuoco, fatelo intiepidire; allora facendo passare la composizione da una siringa a stella, di mano in mano che esce, tagliatene tanti bocconcini lunghi 4 centimetri circa, facendoli cadere nella padella; di mano in mano che lo strutto si riscalderà, essi si gonfieranno, colla paletta forata li rivolgerete finchè abbiano preso un bel colore biondo oscuro. Levatele allora e ponetele su d'un piatto in piramide con tovagliolo, ben polverizzate di zucchero finissimo, misto con un pizzico di vaniglia in polvere.

621. **Crema fritta, cromesckini e rizzole di crema.**

Ponete in casseruola 2 tuorli d'uovo ed un uovo intero con 50 grammi di zucchero in polvere, un pochino di raschiatura di limone od una presa di vaniglia, un amaretto polverizzato e mezzo bicchiere di latte; mescete bene tutto assieme a 150 grammi di farina bianca in modo da non esservi grumi, scioglietevi mezzo litro di latte e tramenate continuamente sul fuoco, facendola bollire 8 minuti circa; ciò vi darà una pasta piuttosto densa che verserete su una lastra bisunta di burro, poi con una mano la infarinerete e schiaccerete leggermente, riducendola tutta dell'altezza d'un centimetro circa; quando si sarà raffreddata, tagliatene tanti pezzetti uguali col coltello o col coppapasta, e fatene dei qua-

dretti o crocerie o mezze lune di 5 centimetri circa di diametro; imboraggiateli prima in 2 o 3 uova sbattute, poi nel pane grattugiato, fateli friggere a bel colore nello strutto, mettendoli poi su un piatto con tovagliolo, polvorizzateli di zucchero finissimo, ovvero li farete cuocere in una tegghia con 150 grammi circa di burro; coloriti da una parte volgeteli dall'altra, servendoli su d'un piatto col suo burro.

I cromesciní. — Fate tante pallottole grosse come una noce, rivolgetele nella pasta e fatele friggere nello strutto a bel colore servendole coi come sopra, polverizzate di zucchero.

Le rizzole. — Fatto 300 grammi di pasta sfogliata e distesa col matterello ben sottile, pennellate con un uovo ben sbattuto la sua superficie, appoggiatevi sopra tante noci di crema, distanti 3 centimetri circa l'una dall'altra, poi rivolgete su di essa l'altra metà della pasta appoggiando leggermemente un tovagliolo sulla superficie acciò si unisca la pasta, poscia col ruotellino intagliato o col coppapasta fatene tanti pezzetti, che li friggerete allo strutto di bel colore e li servirete polverizzati di zucchero come sopra.

Avvertenza. — Si potrebbe cambiare il sapore alla crema, per esempio: al cioccolato, alla vaniglia, al caffè, ecc., ecc., o mettendovi 3 goccie di qualche liquore.

622. **Crema soffiata alla vaniglia, al rhum, al cioccolatto, al caffè, ecc.**

Fate sciogliere in una casseruola 800 grammi circa di farina bianca, poco per volta in mezzo litro di latte e mescolandola sempre perchè non formin grumi; in tal caso passatela al crivello, unitevi una presa di sale, 50 grammi di zucchero, l'aroma un

po' di buccia di limone, o rhum, o vaniglia, ecc.; se fosse al caffè, farete bollire per 10 minuti in un bicchier di latte 10 grammi di caffè intero tostato, indi passatelo allo staccio ed unitelo alla detta composizione, ponete sul fuoco la casseruola e tramenate con una spatola continuamente facendola sobbollire per 5 minuti, indi ritiratela dal fuoco, e mescetela bene con 4 o 5 tuorli d'uova, sbattete le chiara a neve consistente e amalgamatele nella crema; imburrato poi leggermente un piatto a soffiato, versatevi la composizione; 20 minuti circa prima di servirla, mettetela a cuocere a fuoco lento, ella si gonfierà, e preso un bel colore, zuccheratela e mandatela subito in tavola su d'un piatto con tovagliolo.

623. **Blinis alla russa.**

(*Blinis pa rousski*)

È all'ultima settimana di carnevale che gli abitanti della Russia usano fare questa specie di pasticceria. La difficoltà maggiore ad ottener questo scopo, è l'avere un forno murato onde farli cuocere. Preparate in un recipiente 300 grammi di farina finissima di grano saraceno, 15 di lievito di birra fresco, sciolto in un quintino circa d'acqua tiepida, mescendo bene onde formare un lievito, che porrete in un recipiente nella stufa per 3 ore circa a lievitare, coperto d'un lino; poi preparerete in una terrina 120 grammi di farina bianca di semola, 4 tuorli d'uova, una presa di sale, 35 grammi di zucchero in polvere, qualche aroma e il lievito giunto al preciso suo grado di lievitura, mescolate bene ogni cosa con un quintino di latte tiepido e sbattete bene con una spatola, per 20 minuti, formando così una pastina liscia, scorrevole dal cucchiaio; versate allora le 4

chiara d'uova a neve consistente, amalgamate nel composto con altrettanta quantità di crema vergata, coprite con un lino e lasciate la pasta due ore in luogo tiepido. Preparate al fianco destro della bocca del forno un fascinetto di legna secca, accendetela e questa vi darà una fiamma viva, prendete allora la pala di ferro, mettete su di essa 6 stampini a tartellette da 7 centimetri circa di diametro, terrete vicino a voi un piccolo recipiente con 200 grammi di burro fuso ed un pennello ed un altro recipiente vuoto col coperchio, onde ritirare i blinis di mano in mano che la loro cottura è compita. Scaldate i 6 stampini, internando la pala nel forno, penellate in seguito l'interno di essi col burro e versatevi un cucchiaio della detta pastina; dopo internate a metà forno la pala, ed essi colla fiamma ben accesa, prenderanno colore presto; allora ritirateli alla bocca del forno, colla punta d'un coltellino volgeteli e con un pennello da cucina penellategli la superficie col burro, facendo la stessa operazione di prima. Onde prendano colore anche da questa parte, levateli dal forno e poneteli nel recipiente che coprirete, continuando così a far blinis finchè avrete terminata la pasta. Li servirete poi nel recipiente stesso ma ben caldi, unitamente ad un piattello di caviale fresco e due salsiere, colla crema agra l'una, col burro fuso l'altra. Essi devono essere leggieri, crostillanti e trasparenti. — Si fanno anche con altre qualità di farine. — Se dovessero servire per colazione, mandateli in tavola per prima portata; e se pel pranzo, serviteli invece della frittura. Si servono anche zuccherati, uniti ad un vasetto di marmellata o gelatina di frutta a parte.

624. **Bodino all' inglese.**

(*Plump bodding tho the english*).

Levate la crosta ad un pane soffice e pesatene 300 grammi circa; ponetela in una terrina tagliata a dadini con 100 grammi di grassa d'arnione di bue senza fibre e 6 mele pelate, forbite del torsolo; triturate le ben sottili ambedue, mettetevi un poco di farina; 60 grammi per sorte di cedro confetto tagliato a dadini ed uva passerina ben pulita, 200 grammi di zucchero in polvere, mezzo bicchiere di vino da liquore (Madera, Canarie, Marsala, Lissa, ecc.), un quintino di latte, 100 grammi di marmellata di albicocche, 4 di macis pestato e passato allo staccio, 2 uova intere e 3 tuorli, una presa di sale e 60 grammi di farina setacciata; amalgamate bene ogni cosa, poi spalmate un tovagliolo con del burro manipolato, infarinatelo e versatevi la composizione, legatelo stretto dandogli la forma d'una palla, indi mettetelo in casseruola coperta d'acqua, copritela e fatela bollire 4 ore circa. Al punto di servirlo, scioglietelo dalla salvietta, adagiatelo su di un piatto, copritelo con un quintino di salsa di crema al rhum o d' un zabaione di 4 tuorli d' uova.

625. **Gelatina alle miscee di frutta.**

Prendete quattro o cinque qualità di frutta cotta siroppata, tagliatela a pezzettini, per esempio: per uno stampo d'un litro adopererete 30 grammi di pesche o di albicocche o d'ananas, ecc., mettendovene qualcuno di color rosso; alle cerase cotte vi leverete il nocciuolo; le fragole ed i lamponi freschi li adopererete crudi. Preparerete la gelatina poi, come sopra, con qualche liquore, e fredda, versatene una cucchiaiata nella stampo, framezzo il ghiaccio,

ed appena congelata, seminatevi sopra un pochino dei suddetti frutti, ponendoli su d'un lino onde asciugarsi dal sciroppo; versatevi un'altra cucchiaiata di gelatina, e congelata, seminatevi sopra i frutti, continuando così alternativamente finchè avrete riempito lo stampo. Al punto di servirla, bagnate alquanto l'esterno dello stampo nell'acqua tiepida, poi rovesciatelo su di un piatto d'argento o di cristallo; ciò farà un bell'effetto, ovvero su di un piatto con salvietta.

626. Gelatina d'aranci o di limoni nella buccia.

Prendete 6 aranci o 6 grossi limoni, levategli un piccolo rotondo dalla parte del gambo con un cannello di latta di 2 centimetri circa di diametro e con un cucchiaietto tondo da legumi levategli tutta la polpa interna, lasciandone intatta la sola buccia, metteteli framezzo il ghiaccio ben pestato o neve, riempiteli di gelatina aromatizzata, ovvero potreste fare tre colori: uno di gelatina chiara lasciandola congelare; poi vi verserete la seconda, rossa, mescolando nella gelatina un po' di rosso amaranto o cocciniglia; e congelata questa vi metterete l'altra, che ben vergata, diverrà spumosa e bianca, mettendo a ciascun colore un po' di liquore di diversa specie. Congelati, serviteli interi o tagliati a metà od a spicchi, su di un piatto con tovagliolo.

627. Crema vergata.

Ponete 3 quintini di crema doppia in una casseruola da credenza framezzo il ghiaccio per una mezz'ora, poi vergatela che crescerà tre volte e più del suo volume, formandosi così una crema spugnosa e consistente. La servirete polverizzata di 60

grammi di zucchero in polvere, aromatizzata di cannella o di vaniglia, oppure vi mescerete 2 bicchierini di qualche liquore. Servitela su d'un piatto con tovagliolo, guarnita di biscottini o di cialde.

628. Latte alla crema o crema torniata.

Mettete in casseruola 8 tuorli d'uova, 100 grammi di zucchero bianco, un cucchiaio da bocca di farina bianca e qualche aroma, per esempio, una buccia di mezzo limone o una foglia di lauro ceraso o di melissa od un pezzettino di cannella o vaniglia o 7 grammi di caffè tostato intero o sei mandorle amare schiacciate, ecc., con 4 quintini di latte o di crema fresca, e posta poi al fuoco la casseruola, continuate a mestolarlo con un cucchiaio di legno, finchè siasi ben condensato; fate ben attenzione di non lasciarlo bollire, perchè allora tutto sarebbe sprecato; passatelo allo staccio e servitelo freddo o ghiacciato su di un piatto fondo o nelle chicchere da cucina. — Se credeste di farlo al cioccolatto, allora ne farete sciogliere nella casseruola stessa 50 grammi con mezzo bicchiere d'acqua, compiendo indi l' operazione come sopra; ovvero dopo che la crema torniata si sarà raffreddata, potrete unirvi 2 bicchierini di rosolio o rhum, ecc.; ovvero potrete far sciogliere 20 grammi di zucchero in polvere, ed appena fattosi biondo, porrete la casseruola nell'acqua fredda, facendo in essa la suddetta composizione, che cotta, prenderà il nome di crema al *caramel*.

629. Crema pasticcera.

Unite alla composizione del latte alla crema 35 grammi di farina bianca di più; tramenate ed appena levate due ebollizioni, levatela; ciò vi darà una

crema densa e morbida che potrà servire anche per certi generi di pasticcieria; essa si aromatizza con ogni genere di rosolii alcoolati o coloniali aromatizzati. Si fa pure così alla cioccolatta, unendovi 30 grammi di questa, fatta sciogliere sul fuoco con mezzo bicchier d'acqua.

630. **Crema gelata.**

Dopo aver passato allo staccio il latte alla crema su descritto, lasciatelo venir freddo, fate sciogliere 35 grammi di colla di pesce in mezzo quintino di acqua o 20 grammi di zucchero ben schiumato; lasciatelo deporre 10 minuti, indi passatelo allo staccio e ponetelo nella crema e quando sarà freddo vi unirete mezzo quintino di qualche liquore; riempito uno stampo a gelatina cannellato, d'un litro circa, ponetelo frammezzo il ghiaccio a congelarsi. Si allestisce, volendo anche a diversi colori, per esempio: con un pochino di cioccolatto sciolto al fuoco con pochissima acqua o con qualche goccia d'amaranto e col verde vegetale, ecc. Al punto di servirla, immergete lo stampo esternamente nell'acqua tiepida e poi rovesciatelo su d'un piatto con tovagliolo.

631. **Bianco mangiare.**

Date un'ebullizione nell'acqua a 100 grammi di mandorle dolci e 5 di amare, poi sbucciatele e pestatele nel mortaio, bagnandole con mezzo quintino d'acqua ed il sugo di mezzo limone, e ridotto tutto come una pasta, fatela sciogliere in una terrina con 2 quintini d'acqua, poi versate ogni cosa in una salvietta, spremendone tutto il sugo in un altro recipiente, amalgamatevi mezzo litro d'acqua quasi fredda, bollita con 40 grammi di colla di pesce, 250 di zucchero bianco, ponetela in una cannella da

credenza e poi mettetela sul ghiaccio, vergatela bene e quando comincerà a congelarsi, versatela in uno stampo a gelatina, rimettendola framezzo il ghiaccio pestato a congelare. Potreste farlo anche coll'aggiungervi qualche liquido a colori, come già si disse della crema gelata e servitelo come sopra.

CAPITOLO XXV.

Preparazione di Frutta e Conserve con lo zucchero.

632. Ciliege in guazzo.

Scegliete belle ciliege, duràcine o visciole, che sieno perfettamente mature, sane ed alquanto dure al tatto; tagliate loro la metà del gambo; foratele ad una ad una con uno spillo e mettetele in un vaso di vetro munito di tappo smerigliato, o che in altra guisa si possa chiudere ermeticamente. Versatevi tanto spirito di vino di buona qualità, quanto ne occorre per coprire tutte le ciliege, aggiungete 150 grammi di zucchero in polvere per ogni litro di spirito impiegato ed alcuni aromi, come garofani, cannella in pezzi, un pizzico di coriandoli, un poco di macis, e qualche grano di pepe, e tappate in ultimo il vaso. Dopo sei settimane o due mesi ritirate tutti gli aromi, i quali avrete a tal uopo avvolti in un pezzetto di mussola, e chiuso di nuovo il vaso serbato per l'uso.

633. **Frutta diverse allo spirito.**

Si conservano nello stesso modo delle ciliege le altre specie di frutta, come le pesche, le albicocche e gli acini dell'uva (quelli specialmente dell'uva galletta e di altre uve scelte). Le pesche e le albicocche però convien tagliarle a quarti privandole del nocciolo.

634. **Pesche alla portoghese.**

Pigliate una dozzina di pesche duràcine, toglietene in giro la buccia con un coltello, mettetele in casseruola con due bicchieri di vino bianco comune ed 1 ettogr. di zucchero in polvere, e fatele cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra. Quando siano giunte ad un giusto grado di cottura, versatele in una compostiera col loro sciroppo, unitevi una cucchiaiata di rhum, e prima di servirle lasciatele freddare.

635. **Pere sciroppate.**

Scegliete dodici belle pere spine, non troppo mature; mondatele della loro buccia lasciando il gambo; mettetele in una casseruola con un etto di zucchero, una presa di cannella in polvere, scorza di limone o d'arancio tagliuzzata, due bicchieri di vino bianco, e fatele cuocere a fuoco moderato. Anche queste le servirete fredde col loro sciroppo.

636. **Mele sciroppate.**

Scelte che abbiate dodici mele sane, mondatele della buccia e fatele cuocere in tutto come le pere sopra descritte.

637. **Prugne secche sciroppate.**

Pigliate mezzo chilo di belle prugne secche, e fatele cuocere in casseruola con gli stessi ingredienti indicati per le pere.

638. **Confetture di pesche.**

Pigliate le pesche che vi occorrono scegliendole non troppo mature se sono spiccatoie, ed al contrario preferendole sugose se sono cotogne; mondatele della loro buccia, tagliatele in mezzo gettandone via il nocciolo, e ponetele in un recipiente di terraglia o di vetro ricoprendole con tanto zucchero polverizzato quanto la metà del loro peso netto; vale a dire, che se le pesche mondate e senza il loro nocciolo peseranno 2 chili, adoprerete un solo chilogr. di zucchero. Lasciate per un'intiera notte; poi alla mattina seguente agitatele un poco con un mestolo di legno, ponendo cura di non schiacciarle mettetele poi al fuoco in una casseruola di rame, e fatele cuocere, rimestando spesso, finchè lo zucchero col sugo delle frutta siasi convertito in denso sciroppo. Allora ritirate dal fuoco la casseruola, versatene il contenuto in alberelli o barattoli, e quando siasi ben raffraddato copritene la superfice con un pezzo di grossa carta bianca tagliata in tondo alla giusta grandezza ed inzuppata nello spirito di vino, ed infine turate ermeticamente i barattoli stessi, sia con tappo smerigliato se ne sono provvisti, sia con pergamena ammollata prima nell'acqua e poi legata strettamente con spago all'intorno, affinchè non penetri aria.

Le confetture di frutta in tal modo preparate si possono conservare benissimo da un anno all'altro.

Conserve allo zucchero.

639. **Composta o conserva d'ananas.**

Sbucciate un ananas maturo, ponete la buccia in due quintini di zucchero cotto; dopo 5 minuti passate il liquido in un'altra casseruola, immergetevi l'ananas a fette rotonde, grosse mezzo centimetro circa, dategli un'ebollizione, schiumatelo bene e lasciatelo raffreddare mettendolo indi nella compostiera con po' del suo liquido. — Volendolo conservare allora lo cuocerete in doppia dose di zucchero, all'indomani metterete il solo liquido nella casseruola e lo farete bollire sino al grado del lissato; quando sarà tiepido lo verserete sull'ananas; dopo 2 giorni circa ribollite lo zucchero, cuocetelo alla piccola perla, immergetevi le fette dell'ananas e dopo tre o quattro ebollizioni, schiumatelo e versatelo in un vaso a raffreddare, poi coprite l'interno con un tondo di carta bagnata nello spirito od acquavite; coprite il vaso colla pergamena e conservatelo in luogo fresco.

640. **Composta o conserva di mele cotogne.**

Pelate un chilogramma di queste mele ben mature, tagliatele a spicchi od a fette rotonde come l'ananas, levategli il torso interno con un cannello di latta, poi mettetele nell'acqua fresca satura del sugo d'un limone, indi fatele cuocere in una casseruola da credenza ma non stagnata, con due litri d'acqua in ebollizione; appena mollificate, levatele colla mestola forata e riponetele nell'acqua fresca. Fate cuocere a parte un chilogramma di zucchero, immergetevi le mele e fatele bollire per 10 minuti, versandole indi in un vaso a raffreddarsi; all'indo-

mani riducete lo zucchero sul fuoco, cotto alla piccola perla, immergetevi le mele e dopo qualche ebollizione spumatele e ritiratele in un vaso; quando sono fredde, ponetevi nell'interno un tondo di carta bagnata nello spirito, coprendo questo con un altro foglio di pergamena, affinchè non passi aria alcuna.

641. **Conserva di marasche** (marenne).

Provvedetevi di 2 chilogrammi di marasche grosse e fresche, levate loro il gambo e le ghiande, pesatele, e ad ogni 100 grammi di frutta, mettetene 120 di zucchero in pane. Mettete questo zucchero in una casseruola da credenza non stagnata, con un pochino d'acqua, fatelo cuocere alla piuma unitevi il frutto col suo sugo, schiumatelo bene e dopo 2 minuti d'ebollizione lo verserete in un recipiente. Ventiquattr'ore dopo versate le marasche in uno staccio, colando il sugo in un recipiente, rimettete il sugo nella casseruola, riducetelo al piccolo lissato, lasciatelo intiepidire, e mettetelo nel recipiente delle marasche; due giorni dopo replicate la stessa operazione, col ridurre lo zucchero allo stesso grado, allora immergetevi le marasche, e dopo 5 minuti d'ebollizione, schiumatele e versatele in un vaso; all'indomani coprite le marenne colla solita carta bagnata nello spirito e chiudete il vaso colla pergamena. — In commercio non levansi le ghiande.

642. **Conserva d'agro di cedro.**

Prendete 8 o 10 limoni maturi e succosi, strofinate la superficie di 2 di questi con un pezzo di zucchero in pane, raschiate la parte giallognola con un coltelllno su d'un piatto e levate tutta la scorza dei limoni; colla lama d'un coltellino levate gli spicchi ad uno ad uno privandoli della loro pelli-

cola bianca e i semi; quando sarà ben forbita tutta la polpa, unitevi la raschiatura e per ogni 100 grammi di frutta ne peserete 300 di zucchero. Mettete questo nella casseruola di credenza con un po' d'acqua, mescetela e cuocetela alla palla umida, unitevi il frutto, schiumatelo bene e dopo 5 minuti d'ebollizione, versatelo nel vaso e lasciatelo raffreddare; coprite poi il vaso e conservatela al fresco.

643. **Conserva d'arancio.**

Procuratevi 8 aranci maturi di Malta, strofinate la buccia d'uno di questi sopra un pezzo di zucchero in pane e compite la stessa operazione come si disse sopra dell'agro di cedro, solo che per ogni 300 grammi di frutto ne adopererete 600 di zucchero, unendovi il sugo d'un limone.

644. **Conserva di semata.**

Dopo aver data un'ebollizione a 200 grammi di mandorle dolci, senz'alcun difetto, pelatele e mettetele nell'acqua fresca; poi pestatele nel mortaio, spruzzandole con mezzo bicchier d'acqua di fiori d'arancio, acciò non facciano olio, fatele passare da uno staccio e poi mettetele in una terrina. Fate cuocere in casseruola 600 grammi di zucchero in pane, con un quintino d'acqua alla palla asciutta, colandolo dopo, poco per volta, sopra le mandorle; mescolatelo continuamente con una spatola di legno, acciò bene s'incorporino senza formarsi grumi. Con questa otterrete una pasta adatta, eguale, che verserete poi in un vaso a raffreddare. Copritelo e conservatelo in luogo fresco.

645. **Conserva di semata coi semi di popone** (milanese *mellon*).

Si fa questa conserva nello stesso modo della precedente, solo che si pesteranno i semi di popone in luogo di quelli delle mandorle.

646. **Conserva di mele appiole.**

Pelate un chilogramma di queste mele, tagliatele in otto o dieci spicchi ciascuna, sopprimendone però il torsolo e ponendole nell'acqua fresca satura del sugo di mezzo limone; fate cuocere un chilogramma di zucchero alla nappa, immergetevi le mele, schiumatele e fatele bollire finchè siano tenere al tatto, poi versatele in un vaso a raffreddarsi. All' indomani, rimettetele al fuoco, e ridotto lo zucchero alla piccola perla, schiumatele e versatele in un vaso; raffreddate che siano, copritele come si disse sopra;

647. **Mandorle e pesche immature confette.**

Fate bollire 3 litri d' acqua con 100 grammi di cenere di legna e 80 di potassa, immergetevi 2 chilogrammi di mandorle a pesche verdi che non abbiano ancora formata la ghianda, conoscendo ciò coll' infilzarle da una parte all' altra con uno spillo senza trovar interruzione, e quando nel fregare la superficie con uno strofinaccio, si vedrà distaccarsi la corteccia, allora versatele su di uno staccio, col cencio gliela leverete, mettendole poi nell' acqua fresca. Indi mettetele a bollire in 3 litri d' acqua pura, appena cederanno alla pressione delle dita,

colatele in uno staccio, mettendole poi asciutte in un vaso. Fate cuocere 2 chili di zucchero alla nappa, quando sarà tiepido, versatelo su di esse; il giorno seguente versate il frutto in uno staccio sopra una casseruola da credenza, riducete lo zucchero alla piccola perla, e quando tiepido, versateglielo sopra; dopo 3 o 4 giorni fateli bollire nuovamente, riducendo lo zucchero allo stesso grado, indi mettetelo raffreddato in un vaso, copritelo colla solita carta bagnata di spirito di vino e la pergamena.

648. **Chinette** (piccole melarancie amare).

Bollite in una casseruola da credenza 2 chilogramma di chinette verdi in 4 litri d'acqua e 10 grammi d'allume di rocca per 15 minuti, poi levatele e tenete la casseruola col suo liquido per qualche giorno in un bagno maria a 40 o 50 gradi di calore; quando toccando la scorza si sentirà mollificata, allora li porrete in un recipiente con abbondante acqua fresca per 2 ore circa, dopo li metterete asciutte in un vaso, versandovi 2 chilogrammi di zucchero tiepido cotto alla nappa, e continuando l'operazione come si disse delle mandorle immature.

Nota-bene. — Collo stesso metodo potrete confettare anche le altre qualità di frutta immatura.

649. **Cedri confetti.**

Tagliate a spicchi 2 chilogrammi di cedri verdi, levategli la mollica interna e lasciateli a bagno nell'acqua fresca per 2 o 3 giorni, cambiandogliela di tratto in tratto, poi fateli cuocere in 4 litri d'acqua con 10 grammi d'allume di rocca; quando cederanno al tatto li metterete nell'acqua fresca, indi metteteli nel vaso, seguendo l'operazione come già si disse.

650. **Siroppo di ribes.**

Prendete 2 chilogrammi circa di quest'uva, sgranatela e ponetela in un vaso di terra, schiacciatela e lasciatela fermentare per 3 giorni circa, indi spremetene il sugo da un lino, e ad ogni 100 gramma di esso porrete 120 grammi di zucchero cotto alla palla umida, unitevi il sugo della frutta, schiumate bene dandogli 8 minuti d'ebollizione, poi lasciatelo raffredare, indi mettetelo nelle bottiglie e turatele per servirvene al bisogno.

651. **Siroppo di lamponi o fragole.**

Passate 2 chilogrammi di lamponi o fragole dal setaccio, ad ogni 100 grammi di frutto metterete 100 di zucchero, cotto alla palla asciutta, seguendo il resto dell'operazione come si disse dell'uva ribes, senza farla fermentare.

652. **Marmellata di pesche, d' albicocche, di fragole, ecc.**

Passate allo staccio 2 chilogrammi di pesche ben mature; su ogni 100 grammi di frutto peserete 90 di zucchero. Ponete tanto l' uno che l' altro in una casseruola da credenza, con una spatola continuate a rimuovere acciò non s' attacchi al fondo; allorquando, presa un po' di marmellata fra le dita, allargandole, si formerà un filo lungo che si spezzerà allora la leverete dal fuoco e la verserete nei vasi a raffreddare; coprite allora il vaso colla solita carta bagnata nello spirito e colla pergamena.

653. **Marmellata di pere e di mele.**

Pelate 200 grammi di pere o di mele mature, sopprimete gli acini e mettetele in casseruola; ad ogni 100 grammi di frutto unitevene 80 di zucchero con mezzo bicchier d'acqua, coprite la casseruola e fatele cuocere perfettamente; passatele indi allo staccio, mettetele in una casseruola da credenza e con una spatola continuate a mescerle finchè avranno preso un bel lucido, ed allora le metterete nei vasi come le precedenti. — Qualora le mele fossero di sapore zuccherino, vi metterete 15 grammi meno di zucchero della dose su descritta.

654. **Gelatina trasparente di mele cotogne.**

Forbite la buccia a 2 chilogrammi di mele cotogne con un lino, tagliatele a quarti, levatele il torsolo e mettetele in una casseruola di credenza appena coperte d'acqua, copritele e fatele cuocere adagio, rimuovendole di tratto in tratto finchè siano perfettamente cotte, anzi stracotte; colatele da uno staccio onde ottenere il loro liquido, pesate il liquido in una carseruola, ad ogni 100 grammi di sugo 90 di zucchero in pezzi, ponete la casseruola al fuoco, facendo ridurre il sugo finchè comincerà a perderne il lucido; posta poi una goccia su di un piatto freddo, se si troverà congelata, allora verserete la gelatina nei vasetti, e quando è fredda, copritela colla solita carta bagnata nello spirito e colla pergamena.

655. **Gelatina trasparente d'uva spina o di lampone.**

Schiaccerete l'uva spina su d'uno staccio per averne il sugo, ponetelo in casseruola non stagnata,

unitevi tanto zucchero in pane come il peso del sugo; fatela sobbollire, schiumandola bene, e quando ammollati il pollice e l'indice nella gelatina, aprendoli, vi si formerà un filo che si spezzerà, allora la verserete nei vasi. Volendola fare ai lamponi, peserete 600 grammi di lamponi ed un chilogrammo di ribes, passateli ambedue allo staccio, fateli cuocere, come sopra, e poi coprite i vasi colla solita regola.

656. **Gelatina di cerase od amarasche.**

Levate il gambo ed il nocciuolo ad un chilogramma di cerase od amarasche; unitevi il sugo di 400 grammi di ribes, pesate il frutto con altrettanto di zucchero in pane a pezzetti, compiendo poi il resto come si disse della gelatina di ribes (uva spina).

657. **Cotognata.**

Strofinate la buccia con un lino a 2 chilogrammi di mele cotogne, tagliatele a quarti, levate loro il torsolo, copritele appena coll'acqua fresca poi col coperchio e fatele bollire finchè tenere al tatto. Allora passatele allo staccio e rimettetele nella casseruola, e con una spatola continuate a mescolarle finchè si sarà asciugato il suo intinto, conoscendosi ciò quando comincia a distaccarsi dalla casseruola; allora pesatele a ad ogni 100 grammi di mele gliene mettere 110 di zucchero in polvere, indi fatele ridurre su d'un fuoco lento, continuando a rimuoverle finchè prenderanno un bel lucido; esperimentatele con una goccia di sugo fra le dita; se allargando queste si formerà un filo, allora le leverete dal fuoco e le metterete in tante scatole quadrilunghe di carta con colla forte, alte 3 centimetri circa, polverizzatele di zucchero in polvere e ponetele

nella stufa ad asciugare per alcuni giorni. Allora levate la carta e tagliatele a pezzetti quadrilunghi di 5 centimetri di lunghezza e 25 millimetri di larghezza; rivolgetele nello zucchero in polvere e rimettetele nella stufa, distesi su di una carta ad asciugare; dopo 2 o 3 giorni involgeteli nella carta e conservateli in un luogo asciutto.

CAPITOLO XXVI.

Dei Sorbetti e Gelati.

658. **Apparecchio della sorbettiera.**

Preparate un secchio di legno, largo 12 centimetri circa in più della sorbettiera, mettete sul fondo di esso una lastra di ghiaccio dello spessore di 4 o 5 centimetri, polverizzatelo di sale ed appoggiatevi sopra la sorbettiera in modo che stia dritta; pesterete poi 6 chilogrammi circa di ghiaccio, versandone un terzo intorno alla suddetta, spargendovi sopra 250 grammi circa di sale di cucina pestato grossolanamente, comprimendo con un randello il ghiaccio intorno alla sorbettiera acciò stia compatto, preparando gli altri due terzi eguali di ghiaccio e sale, riempiendo il secchio in modo che la sorbettiera stia ben ferma framezzo al ghiaccio e che questo resti basso 3 centimetri circa dal livello della sorbettiera. Fatela poi girare con destrezza a destra e a sinistra per 10 minuti, dopo levategli il coperchio, colla spatola distaccate il contenuto dalla parete e dal fondo della sorbettiera, copritela e fatela ancora continuamente girare, ri-

volgendo il composto di tratto in tratto; quando poi il contenuto comincerà a congelarsi, allora la farete girare senza coperchio e più presto; finalmente, dopo averlo ben lavorato e girato, riuscendo asciutto, copritelo e servitelo al bisogno. — È importante osservare che quando il ghiaccio si sarà diminuito d'un terzo, di levare il turacciolo del secchio e levare due terzi circa d'acqua, poi chiuderlo nuovamente, rimettendovi altro ghiaccio e sale pesta — Si può adoperare anche la neve invece del ghiaccio, mettendo al fondo del secchio un rotondo di legno acciò possa girare facilmente la sorbettiera.

659. **Sorbetto di limone od arancio.**

Strofinate la sottil buccia di un limone contro un pezzo di zucchero in pane, raschiatela e ponetela in fusione con un pochino di sciroppo; poi tagliate nel mezzo 5 e 6 limoni sugosi schiacciateli, colando il loro sugo, 290 grammi circa, da uno staccio in una terrina, unitevi 450 di zucchero freddo, cotto al piccol lessato, la raschiatura della buccia di due limoni ed un pochino d'acqua, finchè misurando coll'areometro da sciroppo, questo giunga al grado desiderato, versandolo poi nella sorbettiera della tenuta di due litri circa. — Il sorbetto d'aranci si fa nella stessa maniera con 4 aranci e la raschiatura di uno di questi, mescolandovi il sugo di due limoni.

660. **Sorbetto d'albicocche o pesche.**

Fate passare dallo staccio 18 albicocche ben mature, per ogni 300 grammi di polpa, unitevi 500 di sciroppo cotto al lessato, il sugo di 2 limoni, 2 goccie di rosso vegetale e 10 mandorle pestate nel mortaio, allungate il miscuglio coll'acqua e com-

pite l'operazione come si disse del sorbetto di limone. Il sorbetto di pesche si prepara come quello d'albicocche, solo che vi unirete 4 mandorle peste.

661. **Sorbetto di lamponi o fragole.**

Passate allo staccio 400 grammi di lamponi o fragole, mettendone ad ogni 300 di sugo o polpa 450 di zucchero cotto al piccolo lessato, 6 gocce di rosso vegetale ed il sugo di due limoni: seguite poi la stessa regola del sorbetto di limone. — Se nel sciroppo vi farete bollire un pezzettino di vaniglia, il sorbetto avrà un sapore più delicato. In mancanza dei frutti freschi si adopererà il sciroppo di essi od il frutto conservato per tal uso.

662. **Sorbetto di crema alla vaniglia alla cannella, od al cioccolatto.**

Mettete in casseruola 10 tuorli d'uova, 150 grammi di zucchero, mezza bacchetta di vaniglia e 6 grammi di cannella di Ceylan in canna, rimuovete bene ogni cosa colla spatola, mescetevi un litro di buona crema (panna) non acida, ponetela sul fuoco e continuate a mescolarla finchè si sarà condensata senza lasciarla però bollire, passandola poi dallo staccio in un recipiente; quando fredda, ponetela nella sorbettiera e fatela gelare come si disse sopra nell'apparecchio. Volendolo fare al cioccolato, farete sciogliere 80 grammi di questo con un quintino d'acqua sul fuoco, unendolo poi alla crema, sostituendolo all'aroma.

663. **Piombiera di frutta o di crema.**

È questa una composizione di gelato, alla quale si unirà alla metà della dose su descritta, 200

grammi di crema vergata, mescolata con 50 grammi di zucchero in polvere finissimo; quando il contenuto comincerà ad incorporarsi, continuate a lavorarlo nella sorbettiera finchè si sarà asciugato; allora ponetelo nello stampo a plombiera, che è fatta a specie d'imbuto, ben compressa, copritela con foglio di carta e col suo coperchio, ponendola poi framezzo il ghiaccio e il sale, come si dirà dei pezzi duri.

664. **Dama bianca.**

Fate bollire 500 grammi di zucchero con un quintino d'acqua ed una bacchetta di vaniglia di buon aroma, o 25 grammi di caffè intero tostato, passatelo dallo staccio di seta in un recipiente, misuratelo secondo la regola coll'areometro, a 18 gradi, indi ponetelo nella sorbettiera e fatelo gelare come sopra; quando comincerà ad indurirsi, mescetevi 300 grammi di crema vergata, polverizzata di zucchero, continuando poi a gelarlo finchè sarà divenuto consistente; allora scopritela e servitela al momento. Vi si potrebbe unire anche un miscela di frutta già siroppata, come: cerase senza ghiandolino, pesche, albicocche, ecc., tagliate a quadretti dei pistacchi verdi, scottati, sbucciati e affettati, mettendola frammezzo ad una corona di biscotti o in un vaso fatto di croccante o contornata di cialde, ecc.

665. **Punch alla romana.**

Preparate il sorbetto d'arancio, aggiungetevi un quintino di decozione, fatto con un poco di thè ed un chiodo di garofano polverizzato. Due ore prima di servirlo fate cuocere 100 grammi di zucchero alla piuma che mescolerete in 8 chiari di uova vergate a neve, formando la meringa; continuate a mesco-

larla finchè raffredata; amalgamatela poi nel sorbetto, continuate a far girare la sorbettiera e rimuovete il composto di tratto in tratto finchè si sarà asciugato, unendovi in seguito due quintini di buon rhum giammaico. Questo punch si serve generalmente nei bicchieri alla metà di un pranzo di gala: dovrà essere piuttosto liquido.

666. **Granita di frutta.**

È una bevanda gelata di frutta, della quale se ne fa uso generalmente nella stagione estiva, alla mattina; è una composizione simile alle precedenti, colla differenza che questa si terrà a 14 gradi dell'areometro e si gelerà con metà dose di sale, tenendola piuttosto liquida. Si serve nei bicchieri.

667. **Stracchino gelato.**

Prendete 600 grammi di panna doppia, ponetela in una casseruola di credenza e mettetela framezzo al ghiaccio; dopo un'ora circa, colla verga da cucina sbattetela come la chiara d'uovo, dandovi cioè una crema spugnosa e leggiera, mescolatevi 140 grammi di zucchero in polvere, dividetela in tre parti eguali, mettendone una ogni recipiente; nell'una vi mescerete 2 bicchierini di rosolio con 3 gocce di rosso vegetale; nella seconda vi mescerete 30 grammi di cioccolato, stato sciolto sul fuoco in un casseruolino con mezzo bicchier d'acqua e lasciatolo venir freddo; la terza, la lascerete bianca unendovi un pugno di zucchero alla vaniglia in polvere. Preparerete anche un triturato di 10 grammi per sorte di cedro confetto e dei pistacchi verdi, scot-

tati e pelati e 2 amaretti polverizzati. Prendete la forma quadrata da stracchino gelato, distaccate i due coperchi dal fondo, applicate sopra lo stampo un foglio di carta, indi chiudetelo, mettetevi una cucchiaiata per sorte del composto, adoperandone solo la metà, seminatevi sopra il triturato, gli amaretti e versatevi sopra l'altra metà del composto, compiendo l'operazione e riempiendo perfettamente la forma; copritela con un altro foglio di carta, mettetevi il coperchio e ponetela nel secchio framezzo al ghiaccio e sale, come al numero susseguente.

668. **Pezzi duri gelati.**

Essi si fanno con una o varie qualità di sorbetti, tanto di frutta che di crema; quando avrete fatto il sorbetto, prendete uno stampo o piccoli pezzi di peltro a varie forme; i grandi, riempiteli e colla carta sotto il coperchio chiudeteli ermeticamente, anzi, per maggior sicurezza, untate con un po' di burro crudo la sorbettiera, acciò non vi penetri l'acqua salata; i piccoli invece, dopo averli ben chiusi, li involgerete in pezzi di carta; prendete un recipiente; pestate 3 chilogrammi di ghiaccio, mescolatelo con un chilogramma di sale da cucina pestato grossolanamente, mettetevi sopra lo stampo o 12 pezzi e sopra seminatevi due manate di sale, Pestate altri 6 chilogrammi di ghiaccio, mescolatelo con 1800 grammi di sale, coprite le forme, comprimete bene il ghiaccio in modo che abbia a restar bene aderente alle dette forme degli stampi o pezzi coprendoli dopo con un grosso strofinaccio e mettendo il secchio in luogo fresco, dove dopo 3 o 4 ore sasanno gelati a perfezione. Quando dovrete servirli, bagnateli nell'acqua tiepida, levateli dalla forma e serviteli su d'un piatto con tovagliolo. —

Nella stagione estiva, sciogliendosi facilmante il ghiaccio, sarà bene, dopo tre ore circa, levargli due terzi d'acqua e rimettergli dell'altro ghiaccio e sale.

CAPITOLO XXVII

Bibite diverse.

669. **Spremuta al limone od arancio.**

Raschiate un poco di buccia di limone, fendetelo, nel mezzo, spremetene il suo sugo in una tazza, mischiatevi la detta raschiatura, 3 cucchiai di zucchero in polvere ed un poco d'acqua, colatela da un crivellino in un'altra tazza, riempitela quasi d'acqua e servitela. Quella d'arancio si fa nella stessa maniera, solo che adopererete un bell'arancio succoso invece del limone.

670. **Acqua d'agro di cedro, di lamponi, di marenne, di mele appiole, di semata, di capilvenere o d'arancio.**

Volendole apparecchiare, porrete 3 cucchiai da bocca di sciroppo o conserva in ogni tazza, versandovi dell'acqua, lasciandola mancare 2 centimetri circa dall'orlo, mescolatela con un cucchiaio e servitela. All'estate, metterete un pezzetto di ghiaccio in ciascuna. — Le acque di capilvenere e di mele appiole, invece, vengono generalmente servite calde, In quest'ultima poi vi si mettono tre o quattro pezzetti di mela in ogni tazza.

671. **Punch.**

Ponete in una casseruola da credenza un litro di acqua, la buccia d'un arancio o limone col sugo di 3 di essi, 225 grammi di zucchero in pane ed un quintino abbondante di rhum giammaico: quando comincerà l'ebollizione, dategli fuoco, con un cucchiaione d'argento alzate il liquido, lasciandolo indi cadere, e dopo 2 minuti circa, servitelo bollente nei bicchieri da punch, tralasciando la buccia dell'arancio e del limone.

672. **Bishof** (bibita inglese).

Preparate il sugo di 5 aranci dolci, 10 grammi di gengiovo tagliato a fette, 2 chiodi di garofano, 190 grammi di zucchero in pane e poi poneteli in una casseruola con un litro di vino bianco; appena comincia l'ebollizione fatelo passare da un crivellino, poi nelle tazze, nelle quali avrete posto una fetta di melarancia amara. Se mai lo voleste meno forte, diminuirete la dose del gengiovo.

673. **Vino brulé.**

Posto in casseruola un litro di vino con 200 grammi circa di zucchero in pane, 6 grammi di cannella in canna, la sottil buccia di mezzo limone, 4 chiodi di garofano e 2 grammi di macis, mettetelo al fuoco e tosto che sarà in ebollizione, dategli il fuoco colla fiamma, mescolatelo col cucchiaione d'argento per 5 minuti, colatelo da un tovagliolo e servitelo bollente nei bicchieri.

674. **Grock** (bibita francese).

Preparate sopra di un *cabaret* delle tazze di cristallo, mettete 2 fette di limone ed un cucchialino in ogni tazza, una zuccheriera con zucchero in pane, una caffettiera d'acqua bollente ed una bottiglia di cognac fino Sciampagna, servendola così per chi la desidera più o meno forte.

675. **Thè.**

La pianta di questo è originaria della China e del Giappone; ve ne sono molte qualità, ma si dividono in due specie: il nero ed il verde. Il *Pekoe* è il più aromatizzato e delicato fra i neri; il suo sapore assomiglia a quello della nocciuola fresca. Seguono poi le altre qualità nere, come: *Kien-poey* il *Souchong*, l'*Orange pekoe*, il *Congo*, ecc., l'*Hison* è il ricercato dei verdi; egli proviene dalla prima mietitura; il suo sapore è un pochino aspro e la sua foglia esige un'infusione più prolungata; lo segue l'*Hison-schoulong*, l'*Hison-junior*, il *Tun-kè*, l'*Imperial*, ecc. Difficilmente quest'ultimo si trova in commercio, essendo riservato pel solo imperatore della China. — Sonvi varie coltivazioni in Russia.

Modo di prepararlo. — Ponete in una tetiera 25 grammi di thè, bagnatelo prima con un po' d'acqua bollente, dopo 5 minuti versatevi sopra un altro litro d'acqua bollente, attaccate il rispettivo crivellino al becco della testiera e servitelo a richiesta dei convitati con a parte dello zucchero in pane, una bottiglia di rhum Giammaica, una lattiera con della crema fredda, della pasticceria adatta a tal uso e finalmente un ramino con becco (bouilloire) con acqua bollente, servendo questa ad allungarlo per chi lo amasse più debole.

676. **Kvase** (bibita russa).

Posto in un recipiente un chilogramma d'orzo di Germania, due di grano di frumento e 2 di grano di segale, bagnateli sino alla sua superficie con dell'acqua tiepida; allorquando questi si saran ben inzuppati, mescetevi 3 chilogrammi e mezzo di farina di segale; formato così un pastone piuttosto molle, ponetelo in una stoviglia inverniciata, fatelo cuocere a forno allegro per 5 ore circa, poi ritiratelo e mettetelo in un mastello ben pulito, versandovi sopra 24 litri d'acqua bollente con 100 grammi di sale; mescolatelo bene, copritelo e lasciatelo intiepidire. Colate poscia il liquido dallo staccio in un altro recipiente, amalgamatevi 140 grammi di buon lievito di birra di perfetta qualità, lasciatelo riposare 2 o 10 ore circa, dopo colate la parte chiara in un altro recipiente ed unitevi 2 bottiglie di vin Marsala o Madera secco o simili. Mettetelo allora nelle bottiglie con 2 grani d'uva Malaga secca in ognuna, turatele e legatele bene collo spago, conservandole al fresco per servirsene al bisogno.

677. **Cioccolato.**

Il cacao è una pianticella che nasce e cresce nei boschi e foreste dell'America meridionale. Gli spagnuoli furono i primi che la trasportarono dal Messico in Europa, e parimenti ad essi devesi l'onore dell'invenzione della confezione del cioccolato. La sua composizione è di ghiande, di cacao, abbrustolito precisamente come il caffè, indi, ben pulito delle pellicole, va macinato sulla pietra o a macchina e mescolato con lo zucchero aromatizzato di cannella o vaniglia. Il cioccolato, detto *santé*, è semplice, cioè non contiene nessun aroma. Quello invece confezionato

col cacao *caraque* è più delicato dell' altro che cogliesi nelle isole. — V'è in commercio una gran varietà di cioccolato e molto anco falsificato con fecola di farina di lenti, di piselli, ecc. Conoscesi facilmente la buona qualità tanto per l' odore che pel sapore. Mettendo in bocca nn pezzetto di cioccolato si scioglie facilmente, lasciando un grato sapore e la bocca asciutta.

Maniera di prepararlo. — Ponete 6 chicchere scarse d' acqua in una cioccolatiera; alla prima ebollizione unitevi 180 grammi di cioccolato fino tagliato a pezzetti, frullatelo bene, agitatelo finchè si sarà dileguato interamente, facendo bollire 5 minuti circa; al punto di servirlo, dategli un' altra frullatina da farlo montare, versandolo poi nelle chicchere.

Volendolo fare al latte od alla crema (bavarese), verserete nel cioccolato 4 quintini circa di latte o crema; data un' ebollizione servitelo in una caffettiera in tazze grandi da caffè e latte, zucchero in polvere e dei panetti soffici o paste lievitate.

678. **Caffè.**

La migliore qualità di questo coloniale è il Moka. Tale è il nome della provincia da cui ebbe origine. Successivamente questa pianta aromatica fu coltivata nelle isole Borboni, nelle Antille, nella Martinica, a Java, ecc. Esso matura, dà una copiosa produzione e si raccoglie due volte all' anno. Devesi osservare che non abbia il gusto dell' acqua salsa da cui resta talvolta bagnato nelle lunghe traversate di mare, e che il suo grano non sia guasto.

Modo d'allestirlo. — Dopo d' averlo ben mondo delle piccole pietruzze od altri semi, ponetelo in un tostino che non sia capace oltre della metà della quantità di caffè che volete tostare, fatelo abbrustolire, girando il tostino continuamente finchè avrà

preso un bel color marrone, allora versatelo su d'una tavola ben allargato, lasciandolo raffreddare; indi messo su d'un bacile, saltatelo, soffiatevi la buccia, macinatelo, riducendo solo in polvere quella quantità che vi abbisogna.

Per fare il caffè. — Mettete un litro d'acqua in una caffettiera ben pulita, quando sarà in ebollizione, ritiratela e mettetevi 50 grammi di caffè in polvere, con un piccolo bastoncino amalgamatelo bene, riponete la caffettiera sul fuoco, ed ogni volta che monterà, rimuovetelo bene coi bastoncino finchè il caffè si sarà ben incorporato; dopo tre brevi ebollizioni, ritiratelo e versatevi mezzo quintino d'acqua fresca; dopo 6 minuti circa colerete la parte chiara in un'altra caffettiera calda e lo servirete.

679. **Istruzioni sulla filtrazione dei liquori.**

Gli aromi, i succhi e le materie coloranti che talvolta entrano nella preparazione dei liquori, rendono questi quasi sempre torbidi o densi; per cui bisogna filtrarli. Per tale operazione si ottiene la limpidezza, e questa, insieme col gradevole gusto, costituisce il miglior pregio di qualunque liquore.

Per le piccole quantità dei liquori che generalmente soglionsi preparare in casa, è da preferirsi il filtro di carta: se ne trovano in commercio dei buonissimi, fatti con carta espressamente fabbricata.

L'apparecchio per la filtrazione è assai semplice; un imbuto sorretto da un cerchietto fissato al muro, o tenuto da apposito sostegno movibile, e dentro l'imbuto il filtro di carta opportunamente piegato in forma conica. La bottiglia, che deve ricevere il liquore filtrato, vien disposta in modo che in essa possa imboccare il collo dell'imbuto: poi non resta più che versare nel filtro il liquore, che in principio

colerà abbastanza presto; ma poi col protrarsi della operazione, accumulandosi sul filtro le polveri aromatiche che furono messe in infusione nel liquido, questo non passerà più che lentamente ed a stento. Allora bisogna sostituire un nuovo filtro.

Gli imbuti di vetro sono i più propri per la filtrazione dei liquori che contengono succhi acidi.

680 **Ratafià di noci.**

Pigliate una trentina di noci verdi, che non siano mature; il che conoscerete se potrete trapassarle con uno spillo; poichè non dovranno avere indurito il guscio che è sotto il mallo. Acciaccate dunque queste noci, mettetele in un vaso di vetro insieme con 12 chiodi di garofano e 2 o 3 grammi di macis soppesti; versatevi sopra 6 litri di spirito a 32 gradi e lasciate in infusione per circa quaranta giorni, turando il vaso stesso ermeticamente ed agitandone ogni tanto il contenuto. Trascorso questo tempo, colate il liquido attraverso uno staccio finissimo, unitevi 2 chilogr. di zucchero di prima qualità, già prima disciolto in 3 litri di acqua: rimettete il liquido nel suo vaso, che intanto avrete lavato, lasciatelo ben turato ancora per due mesi, e finalmente filtratelo alla carta e ponetelo in bottiglie.

681. **Ratafià di caffè.**

Pigliate 200 grammi di caffè *moka*, leggermente abbrustolito, ed altrettanto crudo; soppestate l'uno e l'altro, e fate infondere per quindici giorni con 3 litri di spirito di vino, mettendo il tutto in un vaso che terrete chiuso col suo tappo ed agiterete più volte. In ultimo aggiungetevi un chilo di zucchero disciolto già in un litro e mezzo di acqua, lasciate il miscuglio in riposo per altri otto giorni, passatelo indi per istaccio e filtratelo.

682. **Ratafià di ribes.**

Pestate una certa quantità di ribes rosso; colatene il succo attraverso un pannolino spremendo con forza, e per ogni litro di questo succo aggiungete 3 grammi di cannella soppesta, 2 grammi di garofani e 2 litri di buono spirito. Lasciate il liquore in riposo per circa un mese; poi decantatelo, fatevi sciogliere 700 grammi di zuccharo agitando il tutto, e infine filtrate alla carta.

683. **Ratafià di fragole.**

Fate questo ratafià come quello sopra descritto, adoperando in luogo del ribes le fragole.

684. **Ratafià di lamponi.**

Sostituirete al ribes i lamponi, e fate questo ratafià come quello descritto.

685. **Ratafià di visciole.**

Pigliate un chilo e mezzo di belle visciole, toglietene il gambo, pigiatele, schiacciatene anche i noccioli, e lasciate il tutto per due giorni in un catino coperto. Nello stesso tempo fate macerare in 2 litri di spirito la pelle d'un limone; unite il liquore alle visciole suddette; lasciate in riposo per un mese il miscuglio, e infine passate per istaccio, per separare il liquido dalla feccia del frutto, e filtrate come al solito.

686. **Ratafià di uva moscata.**

Pigiate tant'uva moscata ben matura, quanta ne occorre per ritrarne 2 litri di succo; fate sciogliere in esso mezzo chilo di zucchero; aggiungete 3 litri

di buon spirito, 4 grammi di cannella sopposta e due garofani, e lasciate da parte 15 o 20 giorni, agitando più volte il recipiente. Infine filtrate il liquore e chiudetelo in bottiglie.

687. **Ratafià di melagrano.**

Scegliete delle melagrane ben mature; toglietene la scorza e tutte le membrane amare che ne formano gli scompartimenti interni, e raccolti in un recipiente di terraglia tutti i grani rossi, spremeteli onde ritrarne tutto il succo; e per ogni litro di questo unitevi 2 grammi di cannella in polvere, mezzo chilo di zucchero e due litri di spirito. — Lasciate il tutto in riposo per circa 40 giorni, filtrate il liquore, e riponetelo in bottiglie come al solito.

688. **Kirsch-wasser.**

Pigliate un chilo circa di noccioli di ciliege, tolti di recente dal frutto; acciaccateli, infrangendone anche le piccole mandorle che racchiudono, e mettete il tutto in due litri di buona acquavite; fate infondere fino al tempo in cui maturano le albicocche; allora aggiungete un chilogrammo di noccioli di questo frutto, senza le mandorle; lasciate ancora in infusione per circa altri due mesi, e infine filtrate il liquido separandolo da tutti i noccioli.

Avrete così un liquore molto simile al vero *kirsch-wasser*, che costa carissimo, e che non sempre si può avere genuino.

689. **Verpetrò.**

In un litro e mezzo di buon'acquavite mettete 50 grammi di seme d'angelica, 25 grammi di co-

riandoli, 6 grammi d'anici, 2 grammi di finocchio, due limoni tagliati a fette e la scorza di 4 arancie. Lasciate in fusione per circa tre settimane, agitando ogni tanto; unite in ultimo 3 etti di zucchero in pezzi imbevuto d'acqua, e quando esso si sarà ben disciolto, decantate il liquore e filtratelo.

690. **Curaçao.**

Ponete in un fiasco 40 grammi di scorza di arancia secca, 12 grammi di macis, 12 grammi di cannella in pezzi, 10 grammi di calamo aromatico, 8 grammi di vaniglia, 4 grammi di radice d'angelica, due chiodi di garofano, la scorza di quattro arance verdi non mature, 1 grammo di zafferano in fili ed un pizzico di cocciniglia: versatevi un litro di spirito di vino, a 32 gradi, e lasciate in fusione per otto giorni turando bene il fiasco.

Al settimo giorno metterete in un catino chilogrammi 4 e mezzo di zucchero bianchissimo in pezzi con 3 litri d'acqua; fatelo sciogliere rimuovendo ogni due o tre ore, e l'indomani unitevi l'infusione suddetta ed altri 3 litri di spirito. Mescolate allora il tutto tramenando con un mestolo; lasciate in riposo per altre ventiquattr'ore, tenendo coperto il recipiente, e infine filtrate il vostro liquore, per serbarlo chiuso in bottiglie.

691. **Mistrà.**

Prendete dell'alcool a 20 gradi. Parti 500 semi di anici di Francia e di Romagna, 60 semi di coriandoli, 5 semi di finocchi e fava picura 2, zucchero raffinato 80, acqua 200, essenza d'arancio o limone 1 1|2. Le prime 4 sostanze si fanno macerare nell'alcool, poi si distilla a bagno maria, per tornare ad avere l'alcool, già impiegato, al quale si aggiun-

gono lo zucchero e l'acqua; mescolate ben bene il tutto e quando le sostanze saranno tutte bene assimilate, conservate in adatti recipienti.

Quando l'infusione è pronta, passate il liquido per pannolino, per separarlo dalle suddette sostanze; unitelo ad un sciroppo preparato con tre chilogr. di zucchero disciolto in 2 litri d'acqua, filtrate e chiudete il liquore in bottiglie.

692. **Liquore della Certosa.**

Ponete in fusione per circa un mese in due litri di buono spirito i seguenti aromi:

Cedronella (melissa)	Gram.	15
Ginepro	»	10
Issopo	»	10
Seme d'angelica	»	8
Calamo aromatico	»	3
Cannella	»	2
Macis	»	2
Garofani	»	2
Noce moscata	»	2

Ritirate tutti questi aromi passando il liquido attraverso un pannolino, e spremendo unite allo spirito così aromatizzato un sciroppo all'uopo preparato a bagnomaria con due litri d'acqua e tre chili di zucchero, filtrate il liquore e serbatelo in bottiglie.

693. **Alkermes.**

Ponete in un vaso di vetro 40 grammi di cannella, 10 grammi di garofani e 10 grammi di vaniglia, il tutto soppesto; versatevi 2 litri di spirito di vino a 32 gradi; e lasciate in fusione per 10 o 12 giorni tenendo turato il recipiente.

Preparate a parte uno sciroppo, facendo sciogliere

a freddo chilog. 2 1/2 di zucchero sopraffino in un litro d'acqua di fonte e mezzo litro di acqua di rose.

Infine soppestate 10 grammi di cocciniglia e mezzo grammo d'allume, fate sobbollire in mezzo bicchier d'acqua per pochi minuti, ed avrete la materia colorante.

Riunite allora i tre liquidi suddetti, cioè l'infusione il sciroppo e la materia colorante; mescolate bene il tutto, colate attraverso un pannolino e indi filtrate alla carta il vostro rosolio, che sarà l'*alkermes* più squisito fra le diverse qualità che se ne fabbricano.

694. **Rosolio di cannella.**

Ponete in fusione per 15 o 20 giorni 50 grammi di canella soppesta, in 2 litri di buono spirito a 32 gradi, tenendo turato il recipiente ed agitando più volte. Intanto preparate uno sciroppo, facendo disciogliere a bagnomaria chilogrammi 3 di zucchero in litri 2 d'acqua, mescolate i due liquidi e filtrate come al solito.

695. **Liquore di menta.**

Pigliate:

Alcool a 30 gradi	parti	130
Anici di Romagna	»	4
Anici stellati	»	4
Foglie di menta fresca	»	50
Acqua di menta	»	200
Acqua di fonte	»	250
Sciroppo di zucchero	»	700

Si distillino le prime quattro parti a bagnomaria e al liquido ottenuto si aggiungano le ultime tre; si mescoli e si filtri.

696. **Rosolio di vaniglia.**

Pestate 60 grammi di vaniglia, mettetela in un vaso di vetro con 2 litri di spirito rettificato, e lasciate in fusione per circa tre settimane, avvertendo di tener ben turato il vaso stesso onde non svanisca la fragranza della vaniglia. Fate un sciroppo con chili 3 di zucchero che lo lascierete disciogliere in litri 2 d'acqua di fonte, e infine ritirate il vostro rosolio.

697. **Rosolio di punch.**

Mettete in fusione 2 litri di buon rhum, la scorza di 4 aranci tenendo ben turato il recipiente. Dopo otto giorni mettete al fuoco un litro d'acqua con 4 limoni tagliati a pezzi, lasciatela bollire per un quarto d'ora, e dopo aver ritirati i limoni, versatela così bollente in in un catino, nel quale abbiate già posto 2 chili di zucchero in pezzi che farete sciogliere completamente. Ottenuto così un denso sciroppo, lasciatelo divenir freddo, poi unitelo al rhum, dal quale leverete le scorze d'arancio mescolate per bene e filtrate alla carta.

698. **Rosolio di amici.**

Lo si fa come quello di cannella adoperando in luogo di questa degli anici soppesti.

CAPITOLO XXVIII.

Conservazione coll'Alcool od Acquavite.

699. **Visciole.**

Fate cuocere mezzo chilogramma di zucchero alla gran perla, indi levatelo e dopo 10 minuti unitevi un litro e mezzo di buona acquavite e lasciatelo raffreddare. Intanto colla forbice tagliate a mezzo il gambo a 2 chilogrammi di belle visciole od amarasche, mettetele in un vaso di cristallo framezzandovi 10 grammi per sorte di cannella in canna spezzata e chiodi di garofano, versatevi sopra la detta acquavite, coprite il vaso ermeticamente, esponete il vaso al sole per 5 o 6 giorni, conservandolo dopo in luogo fresco. Nello stesso modo si conservano anche le grosse cerase e l'uva di Spagna.

700. **Pesche od albicocche all'acquavite.**

Pulite con una spazzola la superficie di 2 chilogrammi di pesche od albicocche, ma non troppo mature, fate loro 3 o 4 punture con uno spillo, posto poi un chilo di zucchero in una casseruola da credenza con 3 quinti di acqua, fatelo bollire, e dopo averlo ben schiumato, immergetevi le pesche, continuando l'ebollizione finchè cederanno sotto la pressione delle dita; allora levatele dal fuoco e ponetele a sgocciolare su di uno staccio, rimettete questo zucchero al fuoco per farlo ridurre e dopo 6 minuti ritiratelo, ponete indi le pesche nel vaso versandovi sopra il sciroppo freddo. All'indomani colate il sciroppo e fatelo bollire altri 6 minuti, versando-

glielo sopra quasi freddo; dopo altri 2 giorni farete ribollire altri 5 minuti il sciroppo col frutto, ponendolo su d'uno staccio asciutto, unite al sciroppo 2 quinti d'acqua con 300 grammi di zucchero, chiarificatelo, con un chiaro d'uovo, indi passatelo da un lino e fatelo cuocere poi al gran lissato, indi ritiratelo, aggiungetevi dopo 10 minuti un litro e mezzo circa di buona acquavite o spirito di vino di perfetta qualità, mettete le pesche in un vaso di cristallo, seminatevi sopra un pochino di cannella in canna spezzata ed alcuni chiodi di garofano, copriteli col loro liquido freddo e chiudendo ermeticamente il vaso, conservandolo in luogo a calore temperato.

701. **Ratafià di mandorle di pesche.**

Pestate un chilogramma di mandorle di pesche col guscio nel mortaio, ponetele in un fiasco di vetro con 3 litri di buona acquavite, una bacchetta di vaniglia, 50 grammi di cannella Ceylan, 10 di radice angelica, la scorza d'un limone e 3 chilogrammi di zucchero bollito in un litro d'acqua lasciate macerare per un paio di mesi circa, filtrate allora il liquido e poi imbottigliatelo.

702. **Scubac.**

Fate bollire un chilogrammo e mezzo di zucchero con quattro quinti d'acqua, lasciandolo poi raffreddare, indi ponetelo nel fiasco con 8 grammi di cannella Ceylan spezzata, 5 di zafferano in natura, altrettanto d'anici verdi, 7 di bacchi di ginepro schiacciati, 6 di coriandoli, 6 di chiodi di garofano e 2 litri di buona acquavite o 2 litri e mezzo di spirito di vino; turate il fiasco, lasciatelo in fusione per 40 giorni circa; filtratelo ed imbottigliatelo.

703. **Elixir garus.**

Pigliate 8 grammi per sorte di chiodi di garofano, di noce moscata, di cannella Ceylan in pezzi, 9 di mirra e 12 di foglie di capilvenere; pestateli nel mortaio e poi metteteli in un fiasco con 3 litri e mezzo di spirito di vino di 33 gradi e fate tutto macerare per 8 giorni; dopo distillate per estrarre 2 litri e mezzo circa di liquido, unitevi un sciroppo fatto con 2 litri d'acqua, e 6 grammi di zafferano in natura onde colorirlo; filtratelo ed imbottigliatelo.

704. **Anisette di Bordeaux.**

Pesate 65 grammi di anice stellato, 20 di coriandoli, 100 di anice verde e 25 di finocchio; pestate ogni cosa nel mortaio e poi metteteli nel fiasco con 7 litri e mezzo di spirito di vino; turateli e lasciateli macerare per 5 giorni; distillate in seguito col lambicco, ritirandone 6 litri circa; formate un sciroppo con 2 chilogrammi e mezzo di zucchero e 2 litri d'acqua: quando tutto sarà freddo, vi amalgamerete il prodotto della distillazione, poi filtratelo ed imbottigliatelo.

705. **Rosolio all'angelica.**

Ponete 13 grammi di radice angelica e 2 bacchette di vaniglia a piccoli pezzi in un fiasco con 4 litri di spirito di vino, lasciate macerare il tutto per 4 settimane circa, in seguito distillate, ricavandone 3 litri circa; farete fondere poi 2750 grammi di zucchero in pane con 2 litri ed un quinto di acqua a freddo, amalgamatelo al liquido distillato, lasciatelo deporre sino al domani, poi filtratelo ed imbottigliatelo.

Con questi tre ultimi metodi, potrete allestire una varietà di liquori a vostro piacimento, amalgamandovi una delle seguenti acque spiritose: alla menta, alla vaniglia, alla cannella, alle mandorle amare, ecc., mettendo del sciroppo in proporzione necessaria, secondo la quantità del liquido distillato, filtrandolo poi in seguito ed imbottigliandolo.

706. **Essenza di fiori di lavanda.**

Procuratevi 2 chilogrammi di fiori e cime di lavanda, poneteli in un piccolo lambicco colla diaframma in fondo: in mancanza di questa metterete della paglia o dei vimini con 4 litri d'acqua e 150 grammi di sale da cucina Fate però attenzione che il liquido non oltrepassi i tre quarti del lambicco, altrimenti non potrebbe operare; dopo 2 giorni apparecchiate il lambicco sul fornello, chiudete bene le sue giunture con della carta ammollata nel pastello, fatto questo con chiara d'uova e farina bianca, tenendo sempre fresca l'acqua del capitello e della serpentina; il primo quinto circa che escirà sarà la flemma che si tralascerà, poi involgerete l'estremità del cannello della serpentina che entra nella bottiglia in un piccol strofinaccio di cotone, onde non esali l'odore dell'estratto; l'acqua deve uscire a goccie precipitate; la prima che escirà sarà limpida, poi lattosa, ma gradatamente, e quando uscirà nuovamente chiara, sospendete l'operazione perchè è segno non esservi più olio volatile. Dopo 4 ore circa, l'essenza si troverà galleggiante e con una specie di pipetta, come adottano i toscani a levare l'olio dai fiaschi, ritirerete l'essenza, mettendola in una piccola bottiglia ma ben turata, conservandola in luogo privo di luce. L'acqua poi servirà per uso di tavoletta o per altra distillazione in luogo dell'acqua pura. Se la distillazione la farete a bagno

maria, cioè mettere il lambicco in un altra caldaia coll'acqua in ebollizione, sarà allora più sicura l'operazione. — Coll'istesso metodo potrete estrarre le essenze con altre qualità di scorze: di cedro, di bergamotto, di aranci, ovvero di fiori di rose, di garofano, foglie di lauro ceraso, di cedronella, di basilico, di menta, ecc. Circa poi ai generi secchi, come cannella, chiodi di garofano, anice stellato, vaniglia, radice d'angelica, noce moscata, bacchi di ginepro, ecc., si dovranno prima pestare nel mortaio e lasciarli 4 o 5 giorni nella loro fusione, adoperandoli in piccola dose, cioe 200 grammi per ogni litro d'acqua.

707. **Acqua spiritosa di menta peperita.**

Preparate 1500 grammi di cime di menta fresca peperita, un litro d'acqua semplice di menta e 2 litri e mezzo di spirito di vino a 34 gradi, senza difetto; porrete il tutto in un fiasco, dopo 3 o 4 giorni preparere il lambicco come sopra e distillerete, ritirando 2 litri e mezzo di liquido.

708. **Altre acque spiritose e odorose.**

Collo stesso metodo si opererà colle foglie di rosa, di cedronella, di maggiorana, ecc., o colle scorze di questi ultimi quattro impiegherete solo 700 grammi di scorze con 2 litri e mezzo di spirito ed un litro della loro acqua distillata, ritirando 2 litri ed un quarto di liquido, mettendolo in bottiglie ben turate. — Si può formare anche una varietà di acque spiritose odorifere, mescendo diverse qualità di erbe o fiori, o coloniali, ecc., per esempio: muschio, garofani, giacinti, camomilla, maggiorana, ambra, cannella, ecc.

CAPITOLO XXIX

Della Credenza.

L'arte della credenza è quella che insegna ad allestire e conservare i diversi prodotti zuccherati, come: bibite, gelati, frutta candita, zuccherini, liquori, ecc., in modo da renderli prelibati al palato. La sua base principale è la conoscenza dei varii gradi di cottura dello zucchero. Il migliore è quello in canna, greggio o raffinato, che proviene dalle Indie o dall'America, ed è più dolce di quello che si estrae dalle barbabietole, dalle patate, dalla frutta, ecc., ecc.

709. Chiarificazione dello zucchero.

Adoperando dello zucchero in pane di prima qualità non fa d'uopo chiarificarlo, essendo questo già raffinato, solo che nell'ebollizione, vi metterete qualche goccia di aceto bianco lambiccato o del sugo di limone. Quando lo zucchero invece è greggio, bisogna chiarificarlo così: sbattete 2 chiara d'uova con 3 quinti d'acqua in un recipiente; posto poi in una casseruola da credenza 2 o 3 chilogrammi circa di zucchero, mescetelo con due terzi della suddetta acqua e mettetela sul fornello e vicina all'ebollizione, levategli tutta la schiuma galleggiante versatevi poco alla volta la rimanenza dell'acqua albuminosa e continuate a schiumare fin che si sarà ben purificato, fatelo passare dal filtro, rimettendo la casseruola sul fornello e facendolo bollire. Purificando, per esempio, 10 chilogrammi di zucchero, basteranno solo 4 chiara.

I.° grado di cottura (alla nappa). Si conoscerà se, immergendo la schiumarola e ritirandola all'istante, lo zucchero si stenderà sulla superficie di essa.

II.° grado (al lissato). Dopo alcune ebollizioni come la precedente, tenendo un bicchier d'acqua fresca al fianco, immergete la punta del dito indice in questa, indi nello zucchero, toccando poi la punta del pollice ed allargando le dita si formerà un piccolo filo appena visibile che si spezzerà subito, lasciandovi una goccia su un dito, sarà *al piccol lissato*, e se il filo dello zucchero si allungasse un po' più senza rompersi, allora sarà *al gran lissato*.

III.° grado (alla perla). Continuate come la precedente cottura per alcuni minuti colla stessa prova. Se il filo, allargando le dita, rimarrà intatto dall'una all'altra parte e poi si spezzerà, allora sarà *alla piccola perla*, ma se il filo invece si distenderà dal pollice all'indice senza spezzarsi, allora sarà *alla gran perla*. Si conoscerà anche nell'ebollizione, poichè si vedranno sulla sua superficie delle specie di perle rotonde ed unite.

IV.° grado (al soffiato). Se immergendo la schiumarola, levandola e scuotendola, resterà intonacata d'uno strato di sciroppo che soffiandovi sopra sfuggirà sotto forma di piccolissime foglie.

V.° grado (alla piuma). Se appena subita qualche ebollizione come il precedente grado, al soffiato, soffiando a traverso i buchi della schiumarola, sortiranno da questi come dei globetti, sarà *alla piccola piuma* e allorquando i globi o bottigliette si formeranno più grosse ed in maggior quantità nell'ebollizione, sarà *alla gran piuma*.

VI.° grado (alla palla umida). Si conoscerà questa cottura continuando per qualche minuto il precedente grado, intingendo cioè la punta dell'indice e del pollice nell'acqua fresca, poi nello zucchero e subito nell'acqua; vi si formerà una specie di

pastina morbida framezzo le due dita, che rotolandola si formerà una pallottola; ovvero, immergendo ed alzando la schiumarola e soffiando nei buchi, dovranno uscire come delle piccole bottiglie.

VII.° grado (alla palla asciutta). Dopo 4 o 5 ebollizioni della precedente cottura, immergete la schiumarola, indi scuotetela per distaccarne lo zucchero, soffiando nei buchi, si vedranno volar via delle pallottoline, ovvero immergete le dita come sopra, e rotolando lo zucchero framezzo la punta di esse vi si formerà una piccola palla asciutta.

VIII.° grado (allo spezzato). Continuando l'ebollizione, tuffate le dita come sopra nell'acqua e nello zucchero, spezzandosi farà un piccolo scroscio; ovvero, se lo porrete in bocca, vi si attaccherà ai denti; in questo caso sarà *al piccol spezzato.* Se invece si spezzerà facilmente e non si attaccherà ai denti, allora sarà *al gran spezzato.*

IX.° grado (al caramel). Appena sarà giunto lo zucchero al precedente grado e comincierà a prendere la sua bianchezza, velandosi d'un color biondo visibile, allora sarà *al caramel,* il quale serve anche pei tramezzi zuccherati, le frutta, ecc., non che ad attaccare i diversi pezzi di pasticceria da montarsi.

X.° ed ultimo grado (bruciato). Questo è quando lo zucchero ha preso una tinta nera ed un sapore amaro: serve in certi casi a dare il colore d'ambra ai liquidi, adoperato però in piccola dose.

CAPITOLO XXX

Dei Zuccherini.

710. **Zuccherini incartucciati. Manus christi.**

Ponete in una piccola casseruola di credenza, non stagnata, con becco, 200 grammi di zucchero in polvere finissima con 2 cucchiai d'acqua, fatelo appena sciogliere sulle ceneri braciate, unitevi 2 goccie d'estratto di menta o di garofani o di rosa o d'arancio od il sugo di limone od altro estratto; mescetelo, indi fatelo cadere a goccia a goccia su d'una lastra da forno, che si formeranno tante piastrine rotonde, che raffreddate, le distaccherete. Incartocciatele una per volta nella carta stratagliata alle due estremità. A norma della qualità dell'estratto, si unirà allo zucchero 2 goccie di color vegetale, per esempio: alla rosa (rosso pallido), ai garofani (rosso vivo), all'arancio (giallo), ecc.; le incartoccerete, ponendo nel mezzo la pastiglia, indi rivolgendo le due estremità della carta dell'istesso colore della pastiglia, in modo che abbia ad esser involta perfettamente. — Se poi li vorrete fare al cioccolato, unirete allo zucchero 30 grammi di questo grattuggiato; se ai lamponi, preparerete alla loro stagione 500 grammi di questi, freschi, mettendoli in una bottiglia con un quintino d'aceto, turandola bene e servendovi dopo 20 giorni, per aromatizzare lo zucchero.

711. **Zuccherini senza carta.**

Volendo farne di questo genere opererete così: fatta la composizione sopradetta, e fatte le tre parti

a diverso gusto e colore, fate tre liste larghe 4 centimetri ed alte 3 circa, appoggiatele una sull'altra e fatele leggermente attaccare assieme, indi col coltello tagliatene tante fette dello spessore di 8 millimetri circa, ciò vi darà tanti piccoli pezzetti quadrilunghi a tre colori, che lascierete asciugare e servirete poi semplici o li porrete nelle piccole cassettine di carta stratagliata. Si potrebbe aggiungere alla composizione del cedro confetto, dei pistacchi o mandorle scottate o pelate, tagliate a piccole fettine sottili o quadrate.

712. **Zuccherini in pastiglia.**

Cotti 3 chilogrammi di zucchero alla palla umida unitevi 3 goccie di qualche estratto aromatizzato, con uno spatolino continuate a rimuoverlo finchè si sarà imbianchito, indi lo verserete nella cassetta della cipria. Ecco il modo di prepararla: prendete una cassetta di legno lunga 40 centimetri, larga 25 ed alta di sponda 6 circa, riempitela ai cipria, con una lista di legno fatela scorrere su di essa livellandola; indi con dei piccoli modelli in gesso imprimetevi tante forme, per esempio: se per zuccherini, potreste adoperare un modello a turacciolo od a quadretti, ecc., al quale attaccherete un piccol manico colla cera lacca; modellata la cipria, riempirete l'interno d'essi col suddetto zucchero liquido; nel caso divenisse troppo denso, mettetelo un istante sulle ceneri braciate a sciogliersi. Quando poi le pastiglie si saranno raffreddate, con una spazzola, fina pulitele dalla cipria, e se abbisogna, colla punta d'un coltellino, modellatele completamente. Si fanno pure delle pastiglie nei stampini a diversi disegni in gesso, stati posti prima nell'acqua fresca; si eseguisce anche un'infinita varietà di pastiglie a di-

versi disegni e colori, decorandoli in seguito colla ghiaccia reale filata dal cornetto di carta.

713. **Bomboni al consommé.**

Preparate nella cassetta della cipria tante forme di fagiuoli grossi o rotondini, ecc., e versatevi ancor bollente lo zucchero preparato in questo modo: fate cuocere 200 grammi di zucchero al soffiato, levatelo dal fuoco ed unitevi 60 grammi di qualche alcoolato, rimuovetelo un istante e poi riempite i vani della cipria, coprendoli colla stessa all'altezza di 2 centimetri e metteteli poi nella stufa. All'indomani levateli, spazzolateli con una spazzola fina, e fatta una ghiaccia liquida al sorbetto di campagna, di quel colore e sapore che meglio credete, rivolgeteli in questa uno ad uno con due forchette, poi levateli e metteteli a colare su d'una gratella di credenza. Si eseguiscono anche colorati, aggiungendovi 3 o 4 gocce di color vegetale.

CAPITOLO XXXI

Vini artificiali.

Tutti i vini non fabbricati col mosto prendono il nome di vino d'imitazione, e si chiamano vini artificiali.

I vini d'imitazione sono generalmente inferiori ai vini naturali, ai quali non s'avvicinano se non invecchiando: ma siccome è facile fabbricarli e si

ottengono a basso prezzo, se ne fa un gran consumo.

Qui daremo alcune ricette per la detta fabbricazione artificiale.

714. Cipro.

Prendete vino ordinario, parti 24; zucchero 3; zibibbo 1; cartamo o zafferanone in fiori 0 3/4; fiori di sambuco 1. Si fanno bollire per un minuto le 4 sostanze con 2 parti di vino, indi si aggiunge — tosto che sia raffreddato — il restante del vino con parti 1 di rhum, e si filtra.

Oppure: vino rosso, parti 200; vino bianco 400; fiori di zafferano o cartamo 2; zucchero bruciato a caramella 1; zucchero greggio 10; spirito di vino a 36 gradi 10. Si unisce il tutto e si lascia per 2 giorni in riposo, poi si filtra.

715. Sciampagna spumante.

Si piglia vino bianco scelto, parti 100; zucchero bianco greggio, 30: acido tartarico in polvere finissimo 6; bicarbonato di soda 6. Sciolto lo zucchero e l'acido tartarico nel vino, si aggiunge con sveltezza il bicarbonato di soda, e si chiude tosto la bottiglia, per non lasciar sfuggire l'acido carbonico che ha immediata produzione.

716. Malaga.

Un litro di vino bianco di buona qualità, zucchero non raffinato bruno, 60 grammi; acquavite a 22 gradi, due cucchiai da tavola; acqua di catrame, 1 cucchiaio da caffè. Fate stemperare lo zucchero

nel vino; aggiungetevi l'acquavite e l'acqua di catrame, mescolate esattamente, filtrate e ponete in bottiglie ben tappate o suggellate con cura.

Questo vino si può beverlo anche subito, ma è più buono dopo un po' di giorni.

717. **Moscado di Lunel.**

Occorre vin bianco di buona qualità 1 litro; sciroppo capelvenere 30 grammi; acqua distillata di fior di sambuco 15 grammi; mescolate esattamente e ponete in bottiglie.

Questo vino — che si può bere lo stesso giorno in cui è composto — è migliore, quando conti alquanti giorni.

718. **Vino comune.**

Empite d'acqua fino ai due terzi un barile della capacità di 90 litri, poi introducetevi: bacche di ginepro chili 7; 2 di semi di coriandolo; pane di segale uscito appena dal forno e tagliato a pezzi, secondo occorre.

Ponete un cocchiume al recipiente, non troppo chiuso però, e lasciate fermentare. Compiuta la fermentazione, riempite la botte d'acqua, e poi lasciate riposare il liquido per 3 settimane. Se volete, potete comunicare a questo vino un bel colore con un'infusione di barbabietole nell'acqua.

Questo vino — benchè di bassa lega, e non di lusso — è tuttavia gradevolissimo al palato, e sano.

719. **Madera.**

Vino bianco litri 100; zucchero chili 10; fichi secchi pestati o tagliuzzati, chilogrammi 22; fiori

di tiglio secchi, 6 grammi; rabarbaro 1/2 grammo. Si fa bollire il tutto per un quarto d'ora, si spreme, e freddo che sia, vi si aggiungono 11 litri d'alcool a 22 gradi, e poi si filtra e s'imbottiglia.

720. **Alicante.**

Pigliate vino bianco di uva moscadella litri 150, mettevi 10 litri d'alcool a 32 gradi: poi infondete in questo liquido 6 chili zucchero, mescolate, e dopo due giorni imbottigliate.

721. **Frontignano.**

Vino rosso nuovo, litri 10; alcool a 22 gradi, litri 1; zucchero, chilogrammi 2. Si mesce e si conserva.

722. **Reno.**

Occorre vino bianco generoso, litri 100; zucchero chili 10; alcool a 36 gradi, litri 10; etere enantico, 1/2 grammo. Si mescola il tutto bene insieme, e dopo 6 ore di riposo, si mette in bottiglie e si serba.

724. **Vino di ciliege.**

Ponete in un tino della capacità di 140 litri, 13 chili di ciliegie schiacciate, e senza i noccioli, con 6 od 8 chili di zucchero. Riempite quindi il tino di acqua e fate fermentare. Dopo la fermentazione, si aggiungono da 4 a 6 litri di vino colorato.

Questo vino, per divenire squisito, ha bisogno di essere conservato a lungo.

724. **Wermouth alla toscana.**

Si pigliano i seguenti ingredienti: coriandoli grammi 10; enula campana, genziana, scorza di arancia forte e calamo aromatico, egual quantità per ciascuno, cioè 56 grammi; cannella della regina, macis, pepe garofanato, e angelica, grammi 6; garofani, grammi 3; cardamomo e centaurea minore, gr. 12.

Si ponga il tutto in fusione in un barile di eccellente vin bianco dolce, pel corso di 24 ore; indi si assaggi, e se vi sembra poco fragrante, si lascino ancora in fusione gli aromi suddetti per alcune altre ore.

Si cola il liquore, e si serba in bottiglie. Questo vino è stomatico, e si dà — in piccola dose — anche ai convalescenti.

Alcuni pongono nell'infusione mezz'oncia di legno quassio, che rende il *wermouth* più amaro e più stomatico.

L'avanzo degli aromi può servire per altri 12 o 16 litri di vino.

725. **Wermouth alla torinese.**

Si prenda: assenzio pontico — le sommità fiorite — cardo santo, e salvia, parti tre ciascuna: fiori di levanda e di rose, 1 1|2: corteccie d'arancio — prive del gambo interno — 8; semi di coriandoli, radice d'enula campana, radice d'iride fiorentina, e radice di genziana, 4 ciascuna; radice di calamo aromatico, radice di galanga, cannella regina e garofani, 1 per ciascuna; vino bianco 1800.

Con questo composto si ottiene un eccellente *wermouth*.

Si taglino e si pestino le varie sostanze che poi

s'infonderanno nel vino; lasciate il tutto ivi riposto 6 ore circa; poi si separa il liquido, cui si aggiungerà lo zucchero e l'alcool, in tanta quantità secondo il criterio e gusto della persona, e secondo la qualità più o meno perfetta del vino; diluito che sia lo zucchero si filtra con colla di pesce, polvere di albume d'uovo, e nero minerale; finalmente si conserva in recipienti sani, e senza odore.

726. **Lacryma-Christi.**

Fate bollire per un minuto il seguente miscuglio: Litri 20 di vino rosso, grammi 160 di uva passa, 650 di zucchero, 50 di fiori di papavero, 7 di fiori di cardamomo, 3 e mezzo di terra *catù*, filtrate ed imbottigliate.

727. **Vino da pasto per famiglia.**

Acqua comune parti 100; acquavite a 22 gradi 80; radice di liquerizia 6; cenere di legna 4; aceto forte 10; fiori di sambuco 5, e di cannella 1.

Ponete la cannella nell'acquavite alla sera; fate bollire per 50 minuti il fiore di sambuco, la radice di liquerizia e la cenere di legna nell'acqua; questa prenderà un colore *bleu*; gettatevi sopra allora l'acquavite e l'aceto; e se dopo un'ora il colore del liquido non è divenuto rosso, aggiungete, goccia a goccia, dell'aceto, fintantochè il color rosa si ravvivi, e diventi rosso. Agitate per più volte il recipiente e filtrate il liquido attraverso un panno, o carta asciugante. Il color rosso in questa operazione enologica è necessario per indicare il punto in cui il liquido è divenuto acido a sufficenza. Al medesimo scopo — in luogo di fiori di sambuco — si

possono sostituire i semi di girasole, oppure i fugiuoli neri del Messico, che macerati in acqua dànno un colore turchino che diviene rosso col mezzo degli acidi. Non si fanno bollire questi semi: ma si ottiene il colore a freddo; si levano poi dal miscuglio prima di metter l'acqua al fuoco per far bollire la cenere e la liquerizia. Volendo ottenere una quantità di questo vino, non si ha da fare altro che trasmutare le dramme in tante parti, e adoperare in proporzione della capacità di una botte; in tal caso bisognerà rotolare ogni giorno la botte e chiarire il liquore con due chiare di uovo sbattute in eguale quantità d'acqua e di sale; poi chiarificato il vino artificiale, vi si potrà aggiungere una certa quantità di acquavite.

CUCINA

DEGLI

STOMACHI DELICATI

In queste poche pagine ho riunite alcune nuove ricette per gli stomachi che hanno difficoltà a digerire cose pesanti, e ho fatto del mio meglio per rendermi caro al lettore e forse ancor più alla gentile lettrice, che con qualcuna di queste mie ricette, potrà ottenere un sorriso e una dolce parola.

Mi sia almeno grata per la buona intenzione.

L'Autore

Minestre e Zuppe.

Le potage est la première consolation de l'estomac besoigneux.

1. Zuppa di rane.

Fate friggere delle rane con burro e sale, poi bagnatele con qualche cucchiaio di brodo di rane, copritele e lasciatele cuocere per un quarto d'ora a fuoco lento. Allora levatele dal loro sugo e pestatele nel mortaio unendovi mollica di pane ammollita nel latte. Formata così una pasta, l'allungherete col sugo rimasto, la passerete alla stamigna, e la riporrete al fuoco perchè si scaldi.

Questo sugo lo verserete sopra le fette di pane, che avrete poste nella zuppiera, bagnate col solo brodo di rane.

2. Consommé di vitello.

Prendete 3 etti di coscia di vitello, lavatela, disossatela e tritatela a pezzi minuti. Ponete questi pezzi con due o tre cucchiai d'acqua in un vaso di terra stretto e profondo, mettetevi la dose conveniente di sale, e chiuso il vaso, lasciatelo bollire a bagnomaria per due ore. Disgrassate ciò che resta di liquido e passatelo alla salvietta.

3. Thè di brodo o sugo naturale della carne.

Procuratevi un chilo circa di carne magra di bue senz'ossa, o meglio, filetto, essendo più carico di

sugo animale, tagliatelo a piccole briciole, ponetelo in una bottiglia nera resistente all'ebollizione, turatela leggermente, mettendola in un recipiente d'acqua fredda affinchè questa gli arrivi al collo, involta in un panno o paglia, fatela sobbollire per 5 o 6 ore consecutive, levatela poi dal fuoco versando il contenuto in una salvietta, sottoponendovi un recipiente; sgrassatelo bene e servitelo caldo o freddo, a norma dell'ordinazione avuta, in una tazza da caffè. Eccellente per malati o convalescenti.

4. Gelatina.

Prendete una stufarola di terra, mettetevi 500 gr. di garetto ed un piede di vitello tagliuzzato, una mezza gallina vecchia, il tutto ben lavato e tagliato a pezzetti, 4 quintini d'acqua, ed una presa di sale. Ponete la stufarola in un recipiente con dell'acqua, copritela e fatela sobbollire in questo bagno maria, per 6 ore circa, disgrassatela bene, fatela passare da una salvietta leggermente; ne estrarrete una gelatina chiara, ma molto corroborante. Se voleste servirvene per brodo, accrescerete la dose dell'acqua a vostra volontà. Occorrendo spesse volte in certe case d'avere un brodo al momento, si ottiene questo col pestare nel mortaio ben fina 500 gramma di carne magra di manzo, o di vitello, o di pollo, diluitela in mezzo litro d'acqua, fatela bollire 15 minuti circa, colandola dalla salvietta; otterrete un brodo eguale come fosse bollito un'ora colla grossa carne.

5. Altro brodo rinfrescante per ammalati.

Dopo aver forbito e lavato un chilo di rane, pestatele e ponetele in un pentolino con un piede di

vitello, stato tagliuzzato ed immerso nell'acqua tre quarti d'ora circa, unitevi 2 litri d'acqua, 8 grammi di sale, fatelo bollire per un'ora e mezza, schiumatelo, colatelo da uno staccio di seta, disgrassatelo e servitelo.

6. Brodetto alla veneziana.

Sbattete in una casseruola un tuorlo d'uovo con mezzo cucchiaino di sugo di limone e una presina di sale e pepe. Unite a freddo del brodo, poco alla volta e sempre sbattendo. Fatta così una specie di tuorlata, mettetela al fuoco e continuate a rimestarla fino a densità di zabaglione, senza lasciarla bollire. Versate questo brodetto sulle fette di pane già disposte nella zuppiera.

7. Zuppa alla Foigée.

Prendete dei fegatini di pollo, fateli friggere al burro con un po' di salvia; indi pestateli nel mortaio e passateli allo staccio: scioglieteli in una casseruola colla frusta, aggiungetevi sugo, brodo. Scaldateli a bagnomaria e serviteli con pane tosto a parte.

8. Zuppa alla Foubonne.

Prendete porri, cipolle, carote e rape; tagliatele a fette e mettetele in una casseruola con un pezzo di burro e del prosciutto; fatele tostare a color biondo, bagnatele con del sugo o brodo buono. — Fatele cuocere, disgrassatele e passatele allo staccio. Rimettetele a fuoco a bollire per cinque minuti e presentatele con del pane tosto al burro e formaggio grattugiato.

9. **Zuppa d'uova alla fiorentina.**

Sbattete sei uova con due bicchieri di brodo e fate assodare al bagnomaria. Quindi con un cucchiaio levate il composto a pezzetti che getterete nella zuppiera ove avrete preparato il pane occorrente bagnato con buon brodo.

10. **Brodo di pollo.**

Prendete il carcame d'un pollo magro, pestatelo, fatelo bollire in un litro d'acqua, mettetevi un po' di sale e lasciate cuocere per un'ora, dopo lo passerete allo staccio.

11. **Zuppa di pesci alla Veneziana.**

La varietà di pesci è condizione indispensabile per la buona riescita di questa zuppa. Prendetene dunque nella proporzione necessaria di diverse specie, quali pesci argentini, granchiolini, aselli, sogliole, orate, triglie, rombo, ecc. preferendo però quelli meno grossi ed oleosi. Supposto un pranzo di otto persone mettete in una casseruola un litro e mezzo d'acqua, un bicchiere di vino bianco magro, un bicchiere d'olio d'olivo, due cipolle, mezzanelle tagliate a fette, la parte bianca di due porri tritati, quattro spicchi di aglio e del prezzemolo tritato, un po' di sottili bucce d'arancio e di limone, un po' di zafferano, due chiodi di garofano, due foglie di lauro, sale e pepe. Collocatevi sopra i pesci puliti, lavati e tagliati a pezzi. Esponete a fuoco ardentissimo, rimescolate e dopo circa mezz'ora, levate il pesce col cucchiaio affinchè non si frantumi e servite poscia il tutto nella zuppiera oppure presentate a parte il pesce e provvedete alla zuppa con fettoline di pane fritto.

12. **Zuppa alla purée di marroni.**

Pelate 40 o 50 belle castagne e cuocetele con brodo ristretto assieme ad una foglia di lauro, qualche fettolina di prosciutto e due chiodi di garofano, glassati e ridotti teneri, pestatene la metà, che stempererete con brodo caldo e passerete allo staccio; mettete la purée al fuoco, badando che abbia a riescire molto liquida, indi versatela nella zuppiera contenente gli altri marroni, e servite con un piatto di fettoline di pane tostato.

13. **Zuppa al sugo di lenti.**

Mondate e lavate le lenti; fatele cuocere nel brodo, indi passatele per la stamigna e condite il sugo di buon gusto. Prendete un piatto con fette di pane, bagnatele con brodo molto grasso ed esponete a fuoco lento fino a che si attacchi un poco al fondo del piatto: scolate il grasso che resta nel piatto, versatevi sopra il sugo di lenti e servite.

14. **Pilau o risotto turco.**

Fate friggere un etto di burro con mezzo etto di lardo ed una cipolla tagliata in quattro. Quando questa avrà preso colore levatela, e mettete un cappone tagliato a pezzi. Salate convenientemente, e lasciate cuocere. Quando è cotto bagnatelo con un litro e mezzo di brodo, e unitevi mezzo litro di riso rimestando sotto e sopra. Ricoprite e lasciate cuocere a fuoco lento finchè il riso è cotto e alquanto asciutto.

15. Maccheroni al succhiello.

In acqua salata fate bollire lentamente per più di un'ora un chilogramma di maccheroni. In casseruola, che avrete fatto friggere un ettogramma di burro, gettate e fate saltare per pochi minuti i maccheroni, indi aggiungete sugo di stufato, formaggio trito e sale; rimescolate e servite fumanti.

16. Maccaroni alla domenicana.

Lavate in acqua tiepida un ettogramma di funghi secchi, metteteli in una casseruola con due bicchieri di brodo di pesce, cipolle, carote, lauro e prezzemolo; dopo circa un'ora passate il tutto alla stamigna. Bagnate un ettogramma di pane grattugiato, spremetelo e mettetelo in casseruola coll'anzidetto brodo in modo d'avere una panata liquida, aggiungete tre o quattro acciughe ben stemperate e passate allo staccio. Intanto avrete preparate de' maccheroni cotti e scolati: gettateli in una tortiera con olio e burro, incorporateli colla panata e servite.

17. Maccaroni alla gesuita.

Cuocete a mezza cottura in acqua e sale un chilogrammo di maccheroni; scolateli, tagliateli a pezzi e disponeteli a strati entro una tegghia unta di burro, cospargeteli man mano con buon sugo di manzo misto con salsa pomidoro alquanto densa, della salsiccia trita, spolverizzate con formaggio grattugiato e fateli cuocere a fuoco sopra e sotto. Serviteli fumanti.

Delle fritture semplici e composte.

18. Frittura d'animelle o cervella di vitello, granelli di montone, schienali di bue.

Le animelle migliori di vitello sono quelle del petto; dopo averle lasciate immerse un po' nell'acqua tiepida, dategli un'ebollizione nel brodo od acqua per 5 minuti, indi ritiratele e mettetele nell'acqua fresca, spogliatele delle fibre tagliandole a fette larghe, voltolatele nell'uovo sbattuto, poscia nel pane grattugiato. La cervella immersa nell'acqua e spogliata della reticella di cui è coperta, si tagli a piccoli pezzi grossi come una noce, voltolatela nell'uovo sbattuto e poi nel pane dandogli una forma rotonda; i granelli di toro, o di montone, spogliati della borsa e pelle che li coprono, tagliateli a fette rotonde imboraggiandoli come la cervella; così pure i schienali, ben puliti, tagliateli a pezzetti lunghi 7 centimetri, passateli nell'uovo e pane come sopra. Posta poi una tegghia al fuoco con un pezzo di burro, secondo la qualità di frittura (per esempio: per 30 pezzetti occorrono 100 grammi circa di burro), lasciatelo friggere, indi sopra stendetevi la frittura sola o misturata; cotta con bel colore da una parte volgetela dall'altra; ben fritta, salatela e versatela in bella foggia su di un piatto, servendo del limone a spicchi a parte.

19. Frittura di fegato di vitello o d'agnello.

Prendete 300 gramma di fegato di color biondo e tenero, levategli la pellicola che lo copre, taglia

telo a fetterelle dello spessore di 2 millimetri circa; posta la padella al fuoco con 100 gramma circa di burro, friggetelo, adagiandovi sopra le fette infarinate, cuocendole a fuoco forte; colorite da una parte volgetele dall'altra, salatele e versatele su di un piatto, servendole come sopra. — Invece d'involgerle nella farina, potreste involgerle nel pane grattugiato, adoperando un po' più di burro.

20. **Fegato o rognone di vitello alla veneziana.**

Fate friggere in una padella 100 gramma di burro e 15 di olio d'olivo con mezza cipolla tagliata a fettine; appena colorita, unitevi 300 gramma di fegato di vitello o di rognone tagliato a fette, fatelo saltare nella padella, salatelo ed arrostitelo, versandolo poi su di un piatto.

21. **Fegato o rognone di vitello al Marsala.**

Allestite la frittura di fegato come si disse sopra; ponete il fegato asciutto sul piatto al caldo, levategli la parte liquida, versando un mezzo quintino di vin Marsala nella padella; ridotto questo a metà sul fuoco, versatelo sul fegato. — Il rognone si fa cuocere coll'istesso metodo, impiegando anche altri vini purchè non siano dolci.

22. **Frittura piccata di vitello.**

Prendete 200 gramma di coscia di vitello, frolla, senza pellicole, tagliatene tante fetterelle grosse 3 millimetri circa, assottigliatele col batticarne; posta poi una padella a fuoco forte con 80 gramma di burro

ben soffritto, distendetevi sopra le fette suddette infarinate d'ambe le parti, fatele friggere da una parte e ben colorite volgetele dall'altra; dopo 5 minuti, salatele ed unitevi un pugillo di prezzemolo triturato, fatele saltare e versatele su di un piatto unto di burro, servendole con limone a parte a spicchi. — Potreste anche bagnarle con mezzo bicchiere di vino bianco o Marsala.

23. **Frittura di teste di funghi.**

Generalmente impiegasi il fungo porcino. Levate la testa a 300 gramma di funghi freschi, tralasciando la buccia nera, tagliateli da un lato a larghe fette dello spessore di un centimetro circa, imboraggiateli in 2 uova sbattute con una presa di sale, indi nel pane grattugiato; fateli poi friggere in tegghia con 100 gramma circa di burro; coloriti da una parte volgeteli e lasciateli colorire dall'altra, unendovi poi un pugillo di prezzemolo triturato con uno spicchio d'aglio; collocateli sul piatto bisunto di burro, servendo del limone a parte.

24. **Frittura di fondi di carciofi, cavolfiori, broccoli.**

Tutte queste verdure, dopo ben forbite, si facciano cuocere nell'acqua e sale, si pongano su di un lino, indi si taglino a pezzi, involgendoli nell' uovo sbattuto, poi nel pane grattugiato, facendoli friggere finchè abbiano preso un bel colore d'ambe le parti, — I fondi dei carciofi lascinsi interi.

25. **Frittura di pesce persico.**

Levate i filetti ai pesci persico, imboraggiate nell'uovo sbattuto e nel pane grattugiato. — Si può

fare la stessa frittura con ogni genere di filetti di pesce.

26. **Fegatini alla salvia.**

Sopprimete il fiele e diguazzateli per bene in acqua fredda. Arrossate in una tegghia un pezzo di burro con quattro foglie di salvia; gettatevi entro i fegatini; salati e cotti a fuoco ardente, serviteli con limone a parte.

27. **Cervella alla gentildonna.**

Fate cuocere a metà cottura una o due cervelle in buon sugo; tagliatele a fette e marinatele con olio, sugo di limone, prezzemolo, sale e cipolline; asciugatele, infarinatele, indi ravvolgetele in una soluzione d'uova con sale, pepe, cannella; friggete e servite con guernizione di foglie di salvia fritta.

28. **Frittata zuccherata.**

Sbattete l'albume di sei uova con un cucchiaio di zucchero e buccia di limone; aggiungete la soluzione de' tuorli d'uova e mescolate il tutto con un po' di panna e pochissimo sale; cuocete la frittata nel burro, ritiratela, ripurgatela, spolverizzatela superiormente di zucchero, passatevi sopra la pala arroventata e servite caldo. Se v'aggrada potrete spruzzarla di rhum.

Umidi di grasso.

29. **Manzo alla certosina.**

Mettete in casseruola alcune fettoline di lardo e due o tre cucchiai d'olio d'ulivo, indi collocatevi

entro un pezzo di manzo ben battuto e infrollito. Aspergete con sale e noce moscata e lasciate cuocere allo scoperto rivoltandolo ad intervalli. Ben rosolato, aggiungete un'acciuga tritata con erbe fine; bagnate con brodo, chiudete col coperchio ed a tempo debito digrassate e passate allo staccio il fondo che verserete sul manzo all'atto di servirlo.

30. **Costolette di vitello, di montone, di majale, o d'agnello in tegghia.**

Preparate 6 od 8 costolette senza le parti dure, lasciandovi attaccato solo un pezzetto di costola lunga 5 centimetri circa, appianatele dando loro una forma alquanto ovale. Posta poi una tegghia al fuoco con 80 grammi circa di burro, fatele friggere d'ambo le parti di bel colore, salatele e bagnatele con mezzo bicchiere di vino bianco secco o Marsala; appena asciugate, unitevi una cucchiaiata di brodo ed un po' di sugo, coprite la tegghia e fatele sobbollire per 40 minuti circa; poste poi le costolette su di un piatto, copritele colla loro salsa.

31. **Manzo alla California.**

Fate friggere un pezzo di burro con un cucchiaio di farina bianca finchè prende un color dorato, poi mettetevi un pezzo di coppa di manzo ben spolverata di sale, un quarto di cipolla steccata di garofani, poca noce moscata, e mezzo bicchiere d'aceto. Quando l'aceto comincia a consumarsi, aggiungetevi una tazza di brodo, e dopo due ore circa, un mezzo bicchiere di panna. Alla fine della cottura sgrassate il residuo, allungatelo con un altro mezzo bicchiere di panna, e senz'altra bollitura, versatelo sul manzo. Però questo piatto è un po' di difficile digestione a chi non ama l'acidetto.

32. **Manzo al sugo di cipolle.**

Tagliate a fette 3 o 4 grosse cipolle, fatene un suolo alto due dita, nel fondo della casseruola, e ponetevi un bel pezzo di manzo inlardellato e insteccato con chiodi di garofano. Salate convenientemente, chiudete bene e lasciate cuocere lentamente per 4 o 5 ore.

Questo piatto si digerisce facilmente e la cipolla non torna a gola perchè non abbrustolita.

33. **Bue stufato.**

Prendere un bel pezzo da 3 chilogramma circa di coscia o culaccio magro di bue, levategli le ossa, i nervi ed il grasso, indi da 100 gramma di lardo, ben netto dalla parte rancida, tagliatene una fetta alta un centimetro circa, dettagliando da questa tante fettine quadrilunghe, poi con un cannello di legno grosso 4 centimetri, forate la carne in più parti, introducendovi un pezzetto di lardo polverizzato di sale e spezie (20) mettendolo poscia in una terrina bagnato con mezza bottiglia di vino ed un piccol mazzetto affettato (44), lasciando il tutto per 24 ore circa Preparate nel fondo d'una casseruola 80 grammi di lardo e 40 di presciutto crudo affettato, 60 di burro o grassa triturata, 2 cipolle tagliate a fette grosse rotonde, appoggiatevi sopra la carne asciutta e legata con spago, dandogli una forma rotonda, unitevi 4 chiovi di garofano, un pugillo di sale, 4 fette di carote, una presa di pepe ed un ramicello di sedano, coprite la casseruola e fatelo friggere fin che prenderà un color bruno, allora voltate il pezzo acciò prenda l'istesso colore anche dall'altra parte, bagnandolo con mezzo quintino della sua fusione; quando ben colorito, polverizzatelo di

10 gramma di farina bianca, rivolgendolo ancora e bagnandolo col rimanente della fusione ed una cucchiaiata di brodo, coprite bene la casseruola e ponetela a fuoco lentissimo per 3 o 4 ore circa a bollire, dopo scopritela, levategli tutto il grasso galleggiante, ponete la carne in un altro recipiente facendo passare la salsa col fondo dallo stac , allora fatela bollire ancora, e al punto di s ia, guarnitela con qualche legume o guarni come meglio credete. — Potreste anche s o senza adoperare il vino.

34. **Cervella ma ata.**

Preparate una macinatu on burro, farina, prezzemolo, aglio, spezie, aceto e acqua; fatela intiepidire e gettatevi ella tagliata a fette.

Fate cuocere, e d circa due ore spolverizzatela di farina e r ggetela.

Vitello a tonno.

Scegliete un bel pezzo di fesa di vitello, battetela e mettete in infusione almeno la sera del giorno innanzi con due bicchieri di vino bianco, carote, sedano, una cipolla insteccata di chiovi di garofano, sale e pepe. Quando vi occorre servirla ravvolgetela in un pannolino e cuocetela in casseruola cogli anche tti ingredienti cui aggiungerete un po' d'olio. Lasciate raffreddare e cospargetela d'una salsa fatta di acciuga, olio o sugo di limone.

36. **Fricassea di pollo ai piselli.**

Soffriggete con burro una cipollina a pezzi che ritirerete subito dopo arrossata; gettatevi entro un pollo tagliato a pezzi e mezza dozzina di creste

fate rosolare ed aggiungete un pizzico di pinocchi abbrustoliti e pestati, bagnate con brodo, lasciate cuocere alquanto e versatevi entro un ettogrammo di piselli già imbianchiti a parte, aggiungendo pure alcuni fegatini di pollo. Ultimata la cottura e poco prima di ritirare la casseruola dal fuoco amalgamatevi assieme uno o due tuorli d'uova sbattuti col sugo di mezzo limone e servite.

37. Fesa alla milanese con gelatina.

Battete un pezzo di fesa di vitello, inlardellata con lardo, carote e giambone spolverizzati di spezie, pepe ed una foglia di lauro finamente triturata, ponetela in una casseruola dove vi siano già delle fette di carote e di sedano con un pezzo di burro e del grasso tagliuzzato. Salatela e circondatela con due zampe di vitello rotte a pezzi minuti. Quando ha preso un bel colore si diminuisce il fuoco e si bagna con brodo che la copra tutta. Cotta lentamente per due ore, e lasciatala raffreddare nel suo fondo, levatela e collocatela sul piatto; sgrassatene il fondo, passato allo staccio, rimestatevi entro un chiaro d'uova, tornate a porla al fuoco, e quando bolle, copritela per un po' di minuti con un testo arroventato. Quando il chiaro dell'uovo è ridotto alla superficie, schiumate la gelatina, colatela, e ponetela a gelare.

38. Costolette alla cuciniera.

Friggete per poco un etto di lardo tagliato a pezzetti in una casseruola grande, con due carote a fette, sale e pepe. Ponetevi 7 od 8 costoline di vitello; quando sono rosolate un po' da tutte due le parti, unitevi due bicchieri di brodo, si lasciano bollire adagino finchè le costoline sono divenute soffici ed il brodo sciropposo. Allora si dispongono le costoline

su di un piatto, s'allunga il fondo con altro mezzo bicchiere di brodo, e vi si aggiunge un po' di burro con mezzo cucchiaio di farina. Dopo pochi minuti si rimettano dentro tre tuorli d'uova sbattuti col sugo di mezzo limone, e con questa salsa si coprono le costoline.

39. **Bue alla moda.**

Fate friggere in casseruola una cipolla con del burro. Dopo cinque minuti, sostituite alla cipolla delle fette di lardo e di presciutto, carote e sedano tagliuzzati, sale, pepe intero, qualche chiodo di garofano, e ponetevi sopra un bel pezzo di coppa di manzo battuta, lardellata e infarinata.

Lasciate cuocere ben coperto, rivoltando sovente e bagnando quando asciuga, con brodo.

40. **Pollo alla panna.**

Fate a pezzi un pollo e mettetelo a friggere a fuoco vivo nel burro, con sale, poca noce moscata e poco pepe fino a che prende un bel colore. Versatevi uno o due bicchieri di panna, e lasciate bollire adagino, per mezz'ora, mettendo della brace anche sopra il coperchio della casseruola.

41. **Cappone alla bersagliera.**

Fate friggere con burro e sale un bel cappone, fin che ha pigliato il color d'oro, poi versatevi sopra due bicchieri di vino rosso, unendovi una pestata di lardo. Coprite la casseruola e lasciate che bolla il tutto fino a completa cottura.

42. Pollo marinato.

Tagliate un pollastrino novello dividendo lo stomaco in tre pezzi; le coscie, cui leverete l'osso, in due e colle ali formerete altrettante costoline.

Preparate una marinata con cipolla, sedano, carote, lauro, timo, pesce e burro; fate leggermente colorare e diluite con mezzo bicchiere d'aceto e mezzo bicchiere di vino bianco, un po' d'olio, sale e prezzemolo; dopo alcuni minuti d'ebollizione versate il tutto sul pollo, copriteli e serbateli in luogo fresco per alcune ore, indi asciugateli e ravvolgeteli in una pastina fatta con uova, farina, sale, burro diluito con vino bianco. Friggete con grasso e servite.

43. Intingolo di vitello alla montanara.

Sciogliete in una casseruola un pezzo di burro, gettatevi entro il vitello tagliato a fettoline, bagnate con poco brodo e vino bianco affine di rosolarlo per bene; aggiungete altro brodo e lasciate cuocere; poco prima di ritirarlo dal fuoco aggiungetevi un tritume di cipolle, funghi, prezzemolo ed acciughe, il tutto condito con buon sugo.

44. Cappone al sugo.

Allestite ed accosciate un cappone che passerete leggermente sulla fiamma di fuoco ardentissimo, di poi asciugatelo, e strofinatelo con sugo di limone, ponetegli sul petto 4 o 5 fette di limone, e circuitelo di minute parti sottili di lardo, che legherete con spago per tenerle ferme. Riponetelo con qualche carota e cipolle; versatevi sopra leggermente e a riprese del buon brodo e quando sia a giusta cottura servite.

45. Leprotto alla cacciatora.

Pulite il leprotto come già si disse, tagliatelo a pezzetti, messa poi una padella sul fuoco con 80 gramma di burro ed altrettanto di lardo pestato, fatelo arrostire a fuoco ardente; quando avrà preso un bel colore, bagnatelo con mezza bottiglia di vino buono, una presa di spezie, 6 grani di ginepro pestati, sale, e fatelo bollire finchè la salsa siasi ridotta a metà; levate allora il grasso e servitelo, mescendovi il sugo di un limone.

46. Costola di bue in tegghia.

Dopo aver ben forbita una bella costola di bue ed appianata alle parti dure, infarinatela e mettetela in una tegghia ove avrete soffritto 100 gramma di burro, appena colorita da una parte voltatela dall'altra, quando sarà bene arrostita bagnatela con mezzo bicchiere di vino bianco, assorbito questo, bagnatela con un mestoletto di brodo, unitevi una presa di sale, una di pepe, 2 chiodi di garofano, fatela bollire per 2 ore circa e più a seconda dell'età, sgrassate bene il fondo, servendola su di un piatto col proprio sugo concentrato, sola o guernita di *purée* di patate od altra specie di legumi che credete.

47. Stufatino alla genovese.

Tagliate a pezzetti quadrati un chilogramma circa di carne di bue o di montone, ma magra, posto poi in una casseruola sul fornello 100 gramma di burro ed una cipolla tagliata a dadi, soffriggete e mestolate finchè prende colore, mettendovi allora la carne tagliata, mestolandola finchè avrà preso

anche questa un bel colore, bagnandola allora con mezzo bicchiere di vino e 15 gramma di conserva di pomidoro sciolta in 2 cucchiai d'acqua, assorbita questa, mettetevi qualche foglia di rosmarino, 2 spicchi d'aglio battuti e triturati assieme, 6 gramma di farina, una presa di sale ed una di droghe, bagnatelo con 4 quintini di brodo, coprite la casseruola e bollitelo per 2 ore circa, poi unitevi 200 gramma di patate, pelate e tagliate a dadi, compiendo allora la cottura; levategli indi il grasso, correggete di sale e servitelo bollente. Nello stesso modo si allestisce la carne di vitello e d'agnello, tagliata a pezzi, dandogli un'ora circa di cottura.

Fritti di magro.

48. **Triglie arroste.**

Diguazzate e pulite le triglie che desiderate servire, bagnatele d'olio finissimo e cuocetele in padella.

Accamodatele sul piatto con insalata trita al disotto ed accompagnatele con salsa d'olio ed aceto.

49. **Anguille alla gratella.**

Preparate e tagliate la pelle all'anguilla, ponetela sulla graticola impanata con droghe e pane. Servitela calda.

50. **Luccio fritto.**

Fate cuocere a fuoco lento con un quinto di aceto e sale un luccio allestito come d'uso e tagliato a rocchi.

Asciutto e diliscato passatelo nell'uovo e nel pane e friggetelo nel burro.

51. **Frittura di patate al buon gusto.**

Pestate nel mortaio cinque o sei patate cotte e fredde, aggiungete 1[2 ettogr. di zuccaro, poco sale e cannella, un ettogr. di burro, due o tre tuorli di uova e un pezzetto di cedro candito tagliato a filetti. Foggiate delle frittelle rotonde e schiacciatele, infarinate e cuocetele in tegghia con burro.

52. **Frittura d'uovo al prezzemolo.**

Fate tre frittate molto sottili, di tre uova per ciascuna, condita di prezzemolo, cipollette e sale; distendetele sopra il coperchio d'una casseruola, poi volgetele ben serrate tagliando ciascuna in due e farne in tutto sei pezzi, immergeteli nell'uovo sbattuto, passatele al pane, friggetele di bel colore e servite con ornamento di prezzemolo.

53. **Merluzzo alla graticola.**

Tagliate a pezzi il merluzzo che avrete messo il giorno prima a rinvenire nell' acqua; ben asciutto marinatelo con olio, pepe e prezzemolo trito.

Al momento di servirlo, cuocetelo alla graticola a fuoco moderato bagnandolo colla sua marinatura.

54. **Agoni fritti.**

Pulite e marinate gli agoni per alcune ore con olio, sugo di limone, sale, pepe e cipolla, asciutti ed infarinati friggeteli nell'olio bollente e servite.

55. **Rane fritte alla vercellese.**

Fate marinare delle rane per un'ora in acqua e aceto, prezzemolo, cipollette intere, uno spicchio di

aglio, tre garofani, una foglia di lauro, timo, basilico: dopo di averle asciugate, infarinatele, fatele friggere e servitele con prezzemolo parimenti fritto.

56. **Uova al latte.**

Fate bollire un quintino d'acqua, mettetevi due uova, bolliteli 2 minuti, indi ritirateli, serviteli frammezzo un tovagliolo od in una terrina con un pochino d'acqua per tenerli caldi, mettendo avanti al coperto un porta uovo. — *Osservazione.* Se aveste da immergere le uova fresche in un recipiente di acqua bollente, si spezzerebbero, atteso che l'uovo essendo pieno cede alla forza interna del calore che riceve, per cui bisognerà aver la precauzione di farli cuocere con poca acqua, togliendo così l'inconveniente di spezzarsi.

57. **Uova bassotte o tenere.**

Cuocetele come le precedenti per 5 minuti, rinfrescandole poi nell'acqua ritirandoli subito; potreste servirli anche pelati su una salsa stuzzicante.

58. **Uova in camicia od affogate.**

Mettete 4 quintini circa d'acqua in una casseruola con una presa di sale e 10 grammi d'aceto bianco; quando sarà in ebollizione, fatevi cadere 6 uova una per volta, e dopo 5 minuti, levatele colla schiumarola, ponetele nell'acqua fresca, indi levatele, ritagliategli il contorno se fa bisogno, servendole fredde sopra un po' di salsa verde, ovvero, riponetele nell'acqua bollente, ed al punto di servirle, appoggiatele asciutte sopra una salsa calda ai pomidoro, all'acciuga piccante o sopra una *purée* di acetosa o spinacci od altri legumi o guarnitura.

59. **Uova toste.**

Quando l'acqua sarà in ebollizione, mettetevi le uova e fatele cuocere per 7 minuti, indi ponetele nell'acqua fredda; ben pulite, servitele su un tovagliolo.

60. **Uova al burro.**

Appena soffritti 50 gramma di burro in un padellino, deponetevi 6 uova intere senza romperle, appena imbianchiti sotto, voltateli col palettino di ferro, salateli, e cotto il bianco, serviteli sul piatto coperto del loro burro.

61. **Uova al tegame.**

Mettete un tegamino o piatto d'argento sul fuoco lento con 50 gramma di burro, adagiatevi sopra 6 uova fresche senza romperle, salatele e con una pala di ferro rovente appoggiategliela sopra onde imbiancargli appena la superficie; con un cucchiaietto da bocca levate la spuma nera del burro, ponendoli su d'un piatto con salvietta. — Potreste anche mettervi sopra qualche fetterella di tartufo bianco od un cucchiaietto di salsa pomidoro.

62. **Frittata.**

Due sono le maniere di farla: asciutta o morbida. L'asciutta si ammannisce così: battete 6 uova con una presa di sale, ed un pizzico di prezzemolo triturato, piacendo; posto poi un padellino al fuoco con 40 gramma circa di burro, versatevi le uova, fatele scorrere finchè siasi coperto il fondo del padellino e mischiandoli col palettino; appena avran

preso colore, date un colpo colla mano al manico del padellino facendo voltare la frittata; cotta anche da questa parte, fatela scorrere su un piatto rotondo e servitela ben calda. — La morbida, invece, essendo più digestiva, si allestisce così: dopo aver messo le uova nel burro, con un palettino di ferro rimuovetele in modo di riunirle intorno al fondo della padella, dandogli la forma d'un pesce; fatela saltare un po' senza voltarla, indi, morbida, servitela su di un piatto ovale, essendo ancor tenera nel mezzo.

63. **Ai tartufi.**

Affettate un tartufo bianco o nero nelle uova.

64. **Filetti di pesce alla minuta.**

Levate i filetti ad un chilogramma di pesce persico o trota o luccio o merlano o sogliole ecc., oppure se il pesce è di grossa specie, come: storione, pesce spada, pesce sanpietro, ecc. ben forniti dalla pelle e dalle spine, dandogli la forma dei filetti di pollo, batteteli leggermente colla lama del coltello, regolandogli il contorno. Fate friggere in una tegghia 100 gramma di burro od olio d'oliva fino, disponetevi i suddetti filetti infarinati leggermente e facendoli colorire d'ambe le parti, bagnateli con mezzo bicchiere di vino bianco secco, un cucchiale di salsa spagnuola, unitevi, se credete, delle code di gamberi nette dal guscio, delle ostriche, dei tartufi o funghi affettati, ed un pizzico di prezzemolo triturato; fate bollire e ridurre la salsa, appoggiate i filetti in corona su un piatto, versate nella salsa il sugo di mezzo limone e versatela su di essi colla guarnitura, attorniando il piatto di crostoni di sfogliata o di pane fritto.

INDICE

LETTOR CARISSIMO! . . . . . *Pag.* 5
ISTRUZIONI GENERALI . . . . . » 7

CAPITOLO PRIMO

Degli Antipasti.

Fritto . . . . . » 8
Lessi . . . . . » ivi
Tramezzi . . . . . » ivi
Umidi . . . . . » ivi
Pasticceria di cucina . . . . . » 9
Arrosti . . . . . » ivi
Dessert . . . . . » ivi
Vini . . . . . » ivi

CAPITOLO II.

Istruzioni sul modo di fare il pane.

Nozioni sulle farine . . . . . » 10
Del lievito . . . . . » 11
Dell' impasto . . . . . » 12
Cottura del pane . . . . . » 14

CAPITOLO III.

Modo di conservare alcune sostanze alimentari.

Della carne . . . . . » 15
Uova . . . . . » 16
Latte . . . . . » ivi
Burro . . . . . » ivi
Erbe aromatiche . . . . . » 17
Ortaggi e legumi diversi . . . . . » 17

Funghi . . . . . Pag. 18
Tartufi . . . . . » ivi
Fichi . . . . . » 19

CAPITOLO IV.

Dei Condimenti.

CAPITOLO V.

Ricette per l'uso della cucina e della tavola.

Conserva di pomidoro . . . . . » 23
Pani di conserva di pomidoro . . . . . » ivi
Cetriolini all'aceto . . . . . » 24
Peperoni nell'aceto . . . . . » ivi
Cipollette nell'aceto . . . . . » 25
Citrioli salati alla russa . . . . . » ivi
Fagiuoletti conservati . . . . . » 26
Olive conciate . . . . . » ivi
Funghi in salamoja . . . . . » 27
Funghi nell'aceto . . . . . » 28
Funghi sott'olio . . . . . » ivi
Funghi all'olio in composta . . . . . » 29
Funghi conservati col sale . . . . . » 30
Legumi diversi conservati con l'aceto . . . . » ivi
Mostarda alla cremonese . . . . . » ivi
Acciughe e sardine salate . . . . . » 31
Pesci marinati . . . . . » 32
Tonno sott'olio . . . . . » ivi
Piccadilly all'uso inglese . . . . . » 33

CAPITOLO VI.

Dei brodi, zuppe, minestre e paste asciutte.

Preparazione della pentola per il brodo . . . . » 34
Brodo ristretto . . . . . » 35
Brodo ristretto composto . . . . . » ivi
Brodo concentrato (consommè) . . . . . » 36
Brodo speditо . . . . . » ivi
Thè di brodo o sugo naturale della carne . . . » 37
Gelatina per malati e suo brodo . . . . . » ivi
Brodo di pesce . . . . . » 38
Brodo di muggine alla genovese . . . . . » ivi
Brodo di magro alla Certosina . . . . . » 39
Brodo di legumi . . . . . » ivi

Brodo d'erbe . . . . . Pag. 39
Brodo di cipolle, di porri e di scalogne . . . » 40
Modo di conservare il brodo nella stagione estiva . » ivi

Minestre, zuppe di grasso.

Zuppa al pane, al brodo od al consommè . . . » ivi
Pancotto . . . . . » 41
Zuppa alla giardiniera . . . . . » ivi
Zuppa con cipolline . . . . . » 42
Zuppa di verze . . . . . » ivi
Minestra di riso, piccole pastine o semolina . . » ivi
Cappellini o fidelini . . . . . » 43
Cordiale . . . . . » ivi
Ravalenta arabica, tapioca, crema al riso, fecola di patate » ivi
Orzo di Germania . . . . . » ivi
Ministra di uova a fiocchi . . . . . » ivi
Minestra di patate grattate . . . . . » 44
Farinata bianca . . . . . » ivi
Farinata alle uova . . . . . » ivi
Riso e rape . . . . . » 45
Riso e cavoli . . . . . » ivi
Riso e sedano . . . . . » ivi
Riso e corata . . . . . » ivi
Riso e piselli . . . . . » 46
Paste al brodo . . . . . » ivi
Minestrone alla milanese . . . . . » ivi
Paste fatte in casa . . . . . » 47
Rapata . . . . . » 48
Verzata . . . . . » ivi
Zuppa alla Santè . . . . . » ivi
Trippa alla milanese . . . . . » 49

Minestre, asciutte e condite al grasso.

Paste al sugo . . . . . » ivi
Lasagne alla genovese . . . . . » 50
Maccheroni alla napoletana . . . . . » ivi
Riso al sugo . . . . . » ivi
Risotto alla milanese . . . . . » 51
Risotto alla genovese . . . . . » 52
Agnolotti alla toscana . . . . . » ivi
Cappelletti alla bolognese . . . . . » 53
Battuffoli . . . . . » 54
Taglierini pasticciati . . . . . » ivi
Ravioli alla milanese . . . . . » 55

Minestre asciutte di magro.

Vermicelli all'acciugata . . . . . Pag. 56
Gnocchi alla lombarda . . . . . » ivi
Battuffoli al burro . . . . . » ivi
Lasagne col pesto alla genovese . . . . . » 57

Delle minestre magre.

Minestra di lenti, fagiuoli, ceci, ecc. . . . . » ivi
Altri brodi di magro . . . . . » 58

CAPITOLO VII.

Sughi e intingoli.

Sugo semplice di pomidoro . . . . . » 59
Sugo di pomidoro . . . . . » ivi
Sugo per condire minestre al sugo. . . . . » 60
Sugo per condire pietanze di grasso . . . . » ivi
Sugo di vitello . . . . . » ivi
Sugo di manzo. . . . . » 61
Sugo di pesce per condire zuppe . . . . . » 62
Sugo di magro per paste asciutte . . . . . » ivi
Intingolo di noci . . . . . » 63
Intingolo di pomidoro . . . . . » ivi
Intingolo di pomidoro con funghi . . . . . » ivi
Farina tosta per legare le salse . . . . . » ivi
Farina fritta in bianco per le salse . . . . » 64

CAPITOLO VIII.

Salse.

Salse del diavolo . . . . . » ivi
Salsa spagnuola grassa . . . . . » ivi
Agliata . . . . . » 65
Salsa alla campagnola . . . . . » ivi
Senape al uso mostarda . . . . . » ivi
Senape ai capperi . . . . . » 66
Salsa alla veneziana . . . . . » ivi
Salsa al pomidoro . . . . . » ivi
Acciugata. . . . . » 67
Acciugata composta . . . . . » ivi
Salsa alla borghese . . . . . » ivi
Salsa piccante . . . . . » ivi

Salsa piccante composta . . . . . Pag. 68
Salsa bianca piccante . . . . . » ivi
Salsa bianca per condire le uova . . . . . » ivi
Salsa di remolacci e ravanelli . . . . . » 69
Salsa ai funghi o tartufi. . . . . » ivi
Savore di noci. . . . . » ivi
Burro all' acciuga per crostini. . . . . » 70
Salsa agro dolce . . . . . » ivi
Salsa maionese . . . . . » ivi
Salsa verde alla provinciale . . . . . » 71
Bechemelle . . . . . » ivi
Salsa alla cacciatora . . . . . » ivi
Salsa al salmi . . . . . » 72

Salse fredde internazionali.

Salsa alla tartara . . . . . » ivi
Salsa verde alla borghese . . . . . » ivi
Salsa fredda alla maggiordomo . . . . . » 73
Senape inglese. . . . . » ivi
Salsa di radica forte (*Kreen*) . . . . . » ivi
Burro d' acciuga . . . . . » ivi
Salsa olandese (*Hollandisch sauce*) . . . . . » 74
Salsa menta (*Mint sauce*) . . . . . » ivi

CAPITOLO IX.

Guarnizioni.

Guarnizioni di funghi . . . . . » ivi
Guarnizione di tartufi . . . . . » 75
Guarnizione di cipollette. . . . . » ivi
Guarnizione di patatine . . . . . » ivi
Spinacci al burro . . . . . » 76
Spinacci alla crema. . . . . » ivi
Guarnizione alla giardiniera . . . . . » ivi
Guarnizione di fagiuoli . . . . . » 77
Patate machées . . . . . » ivi
Purée di cipolle . . . . . » ivi
Guarnizioni di lenti . . . . . » 78
Purée di carote . . . . . » ivi
Purée di lenticchie . . . . . » ivi
Purée di piselli . . . . . » 79
Purée di fagiuoli . . . . . » ivi
Gelatina dorata . . . . . » ivi
Gelatina bianca . . . . . » 80

Gelatina al limone . . . . . Pag. 81
Guarnizione di fegatini . . . . . » ivi
Guarnizione di rigaglie . . . . . » 82
Guarnizione alla minnta . . . . . » ivi

CAPITOLO X.

Lessi di grasso e di magro.

Manzo a lesso . . . . . » 83
Lesso di vitello . . . . . » ivi
Lingua di vitello a lesso . . . . . » ivi
Zampetti e dotenne di maiale a lesso . . . . » ivi
Testa di maiale a lesso . . . . . » 84
Tacchino a lesso . . . . . » ivi
Tacchino alla storiona . . . . . » ivi
Cappone a lesso . . . . . » 85

Lessi di magro.

Lesso di pesce . . . . . » ivi
Aragosta . . . . . » 86
Legumi diversi a lesso . . . . . » 87
Erbaggi a lesso . . . . . » ivi

CAPITOLO XI.

Erbaggi, Funghi e Legumi.

Cipolletto alla francese . . . . . » 88
Pomidoro alla casalinga . . . . . » 89
Pomidoro alla gratella . . . . . » ivi
Carote al burro . . . . . » iv
Spinaci al sugo . . . . . » 9(
Spinaci di magro alle uova . . . . . » iv
Spinaci alla massaia . . . . . » ivi
Spinaci trifolati . . . . . » 91
Broccoli strascinati . . . . . » ivi
Cavolfiore alla siciliana . . . . . » ivi
Cavolfiore pasticciato . . . . . » ivi
Cavolo alla lionese . . . . . » 92
Cavolo cappuccio alla salsa . . . . . » ivi
Salcrauti . . . . . » 93
Cardi al tegame . . . . . » ivi
Verze o cavoli in tegghia . . . . . » ivi

Cardi trippati . . . . . Pag. 94
Verze o cavoli ripieni . . . . . » ivi
Cardi alle uova . . . . . » 95
Cardi alla perugina . . . . . » ivi
Navoni al tegame . . . . . » ivi
Navoni con senape . . . . . » 96
Zucchette trifolate . . . . . » ivi
Zucchine a uso funghi . . . . . » ivi
Zucchine alla salsa . . . . . » ivi
Zucchine al pomidoro . . . . . » 97
Zucchine all'uovo . . . . . » ivi
Zucca alla parmigiana . . . . . » ivi
Zucchettine bollite . . . . . » 98
Melanzane alla genovese . . . . . » ivi
Melanzane alla napoletana . . . . . » ivi
Patate in stufato . . . . . » 99
Patate con salsa di pomidoro . . . . . » ivi
Patate arrosto . . . . . » 100
Patate al burro . . . . . » ivi
Polpette di patate . . . . . » ivi
Pomi di terra alla maggiordomo . . . . . » 101
Carciofi alla salsa . . . . . » ivi
Carciofi in padella . . . . . » 102
Carciofi in fricassea . . . . . » ivi
Carciofi in umido con piselli . . . . . » 103
Carciofi alla giudaica . . . . . » ivi
Carciofi alla gratella . . . . . » ivi
Asparagi al burro alla milanese . . . . . » 104
Asparagi all'olio . . . . . » ivi
Asparagi alla salsa . . . . . » ivi
Sassefriche o scorzonera in fricassea . . . . . » 105
Scorzonera alla salsa . . . . . » ivi
Scorzonera alla genovese . . . . . » ivi
Fagiuoli in erba, al sugo di pomidoro . . . . . » 106
Fagiuolini in fricassea . . . . . » ivi
Fagiuolini in erba al burro . . . . . » ivi
Fagiuoli in stufato . . . . . » 107
Fagiuoli alla romana . . . . . » ivi
Fagiuoli alla provinciale . . . . . » ivi
Fagiuoli in umido . . . . . » 108
Piselli alla casalinga . . . . . » ivi
Piselli alla parigina . . . . . » ivi
Tàccole alla lombarda . . . . . » 109
Fave alla borghese . . . . . » ivi
Lenticchie alla romana . . . . . » ivi
Peperole o peperoni alla napoletana . . . . . » 110

CAPITOLO XII.

Dei Funghi.

Funghi trifolati . . . . . *Pag.* 111
Funghi alla pagnotta . . . . . » ivi
Cappelle di funghi novoli alla gratella . . . . » 112
Cappelle di funghi infarcite . . . . . » ivi
Funghi uovoli in fricassea . . . . . » 113
Funghi al tegame . . . . . » ivi

CAPITOLO XIII.

Dei Tartufi.

Tartufi crudi alla piemontese . . . . . » 114
Tartufi alla lionese . . . . . » ivi
Tartufi alla parmigiana . . . . . » ivi

CAPITOLO XIV.

Fritture di grasso e di magro.

Pollo fritto . . . . . » 115
Piccioni fritti . . . . . » ivi
Uccelletti fritti . . . . . » ivi
Costolette alla milanese . . . . . » 116
Costolette di agnello . . . . . » ivi
Costolette di agnello croccanti . . . . . » ivi
Costolette di pollo . . . . . » 117
Costolette alla minuta . . . . . » ivi
Costolette infarcite . . . . . » ivi
Frittura d'animelle — Cervello di vitello — Granelli di montone — Schienali di bue . . . . . » 118
Fritto di fegato . . . . . » 119
Fritto di coratella . . . . . » ivi
Frittura mista . . . . . » ivi
Stecchi alla Lady . . . . . » ivi
Frittura di stecchi alla crema . . . . . » 120
Frittura piccata di vitello . . . . . » 121
Granatine di riso . . . . . » 122
Polpette fritte . . . . . » ivi

Fritture di magro.

Fritture di pesce . . . . . » 123
Frittura di pesce persico . . . . . » i

gliole fritte . . . . . Pag. 123
...selli fritti . . . . . » 124
Acciughe fritte . . . . . » ivi
Totani fritti . . . . . » ivi
Seppie fritte . . . . . » 125
Polpi fritti . . . . . » ivi
Costolette di pesce . . . . . » ivi
Rane fritte . . . . . » 126
Baccalà fritto . . . . . » ivi
Carciofi fritti . . . . . » ivi
Cardi fritti . . . . . » ivi
Cavolfiore fritto . . . . . » 127
Frittura di zucche . . . . . » ivi
Melanzane fritte . . . . . » ivi
Patate fritte . . . . . » ivi
Funghi fritti . . . . . » ivi
Frittura di crema . . . . . » 128
Frittura dolce . . . . . » ivi

CAPITOLO XV.

Frittelle.

Frittelle alla fiorentina . . . . . » 129
Frittelle di mele . . . . . » ivi
Frittelle di pere . . . . . » 130
Frittelle di albicocche . . . . . » ivi
Frittelle di pesche . . . . . » ivi
Frittelle di fichi . . . . . » 131
Frittelle di susine . . . . . » ivi
Frittelle di riso o ravigiuoli . . . . . » ivi
Frittelle di semolino . . . . . » 132
Frittelle romane . . . . . » ivi
Frittelle di farina di castagne . . . . . » 133
Frittelle di patate . . . . . » ivi
Frittelle portoghesi . . . . . » ivi
Bodino di semolino . . . . . » 134
Frittelle di crema . . . . . » ivi
Frittelle di spinaci . . . . . » 135
Frittelle alla russa . . . . . » ivi

CAPITOLO XVI.

Delle uova e delle frittate.

Uova al latte . . . . . » 136
Uova in camicia o affogate . . . . . » ivi

Uova basotte o tenere . . . . . Pag. 137
Uova affogate all'inglese . . . . . » ivi
Uova all'imperiale . . . . . » ivi
Uova al tegame . . . . . » ivi
Uova alla salsa di pomidoro . . . . . » 138
Uova ai tartufi . . . . . » ivi
Uova alla lucchese . . . . . » ivi
Uova alla salsa di gamberi . . . . . » 139
Frittata . . . . . » ivi
Ai tartufi . . . . . » 140
Alle cipolle . . . . . » ivi
Al pomidoro . . . . . » ivi
Agli spinaci . . . . . » ivi
Al formaggio . . . . . » ivi
Alle punte d'asparagi o piselli . . . . . » ivi
Al prosciutto . . . . . » ivi
Frittura farsita . . . . . » ivi
Uova in trippa . . . . . » 141
Frittata di carciofi . . . . . » ivi
Frittata di patate . . . . . » ivi
Frittata coi funghi . . . . . » 142
Frittata col riso . . . . . » ivi
Frittata pasticciata con arselle . . . . . » 143
Frittata di famiglia . . . . . » ivi
Frittata alla campagnola . . . . . » 144
Frittata soffiata . . . . . » ivi

CAPITOLO XVII.

Degli umidi di grasso e di magro.

(PIATTI DI MEZZO)

Manzo in umido . . . . . » ivi
Culatta di manzo alla triestina . . . . . » 145
Manzo all'inglese . . . . . » ivi
Coscia di manzo alla casalinga . . . . . » 146
Coscia di manzo alla russa . . . . . » ivi
Manzo alla massaia . . . . . » ivi
Stufato alla fiorentina . . . . . » 147
Stufato alla genovese . . . . . » ivi
Manzo alla certosina . . . . . » 148
Filetto di bue alla moldava . . . . . » ivi
Stufato di castrato . . . . . » ivi
Beef steaks alla salsa . . . . . » 149
Piccole bistecche al Marsala . . . . . » ivi
Braciuole di vitello alla veronese . . . . . » 150
Vitello in umido con piselli . . . . . » ivi

Vitello in fricassea . . . . . Pag. 150
Vitello all' inglese . . . . . » 151
Braciuole con fagiuoli . . . . . » ivi
Osso bucco . . . . . » ivi
Pallotole di bue alla salsa . . . . . » 152
Costolette infarcite alla salsa . . . . . » 153
Costoline di castrato . . . . . » ivi
Costolette di maiale . . . . . » ivi
Lingua alla salsa . . . . . » 154
Lingua fasciata . . . . . » ivi
Lingua con olive . . . . . » ivi
Scaloppe di vitello all' italiana . . . . » 155
Lingua alla casalinga . . . . . » ivi
Zampucci alla casalinga . . . . . » ivi
Testa di vitello alla sienese . . . . . » 156
Testa di vitello alla toscana . . . . . » ivi
Trippa alla milanese . . . . . » ivi
Rognone alla bolognese . . . . . » 157
Rognone alla veneziana . . . . . » ivi
Fegato fritto . . . . . » ivi
Fegato con cipolle . . . . . » 158
Fegato all' olio . . . . . » ivi
Scaloppe alla milanese . . . . . » ivi
Fegato alla casalinga . . . . . » ivi
Fegato fasciato . . . . . » 159
Flano di fegato e fegatini di pollo . . . . » ivi
Polpette di fegato . . . . . » ivi
Corata alla piemontese . . . . . » 160
Coratella al vino . . . . . » ivi
Animelle con piselli . . . . . » ivi
Animelle alla carta . . . . . » 161
Purée di pollo o di caccia . . . . . » ivi
Ragò di piccioni, polli, ecc. . . . . » ivi
Minuta alla milanese . . . . . » 162
Minuta di fegatini . . . . . » ivi
Minuta di rigaglie . . . . . » ivi
Granelli in diverse maniere . . . . . » 163
Salsiccie alla triestina . . . . . » ivi
Pollo in umido . . . . . » ivi
Pollo in fricassea . . . . . » 164
Petti di pollo alla lombarda . . . . . » ivi
Pollo al vino bianco . . . . . » ivi
Botaggio di pollo . . . . . » 165
Pollo alle olive . . . . . » ivi
Pollo alla panna . . . . . » 166
Pollo alla genovese . . . . . » ivi

Pollo alla cacciatora . . . . . Pag 166
Pollo ai funghi . . . . . » 167
Pollo ai piselli . . . . . » ivi
Pollo alla Marengo . . . . . » ivi
Costolette di pollo in umido . . . . . » 168
Pollo ai tartufi . . . . . » ivi
Cappone all' andalusa . . . . . » 169
Piccioni in umido . . . . . » ivi
Piccioni ai piselli . . . . . » ivi
Piccioni alla casalinga . . . . . » 170
Piccioni alla parigina . . . . . » ivi
Dindo con gelatina . . . . . » 171
Dindo all' arrabbiata . . . . . » ivi
Dindo ai tartufi . . . . . » 172
Ali di dindo alla parigina . . . . . » ivi
Ali di dindo alle olive . . . . . » ivi
Anitre alle olive . . . . . » ivi
Anitra selvatica con broccoli . . . . . » ivi
Fagiano in salmi . . . . . » 173
Fagiano con salsa . . . . . » ivi
Fagiano al Madera . . . . . » ivi
Fagiano con tartufi . . . . . » 174
Pernici alla romana . . . . . » ivi
Pernici al salmì . . . . . » 175
Pernice alla parigina . . . . . » ivi
Pernice al Madera . . . . . » 176
Perniciotti alla cacciatora . . . . . » iv
Perniciotti alla milanese . . . . . » iv
Beccacce al salmì . . . . . » iv
Beccacce alla romagnola . . . . . » 17
Beccacce alla borghese . . . . . » ivi
Beccaccini in tegghia . . . . . » 178
Beccaccini alla milanese . . . . . » 179
Tordi alle olive . . . . . » ivi
Tordi alla lombarda . . . . . » ivi
Tordi alla burocratica . . . . . » 180
Allodole alla salvia . . . . . » ivi
Salmi di fagiano, pernici, beccacce, tordi, quaglie, ecc » ivi
Quaglie alla cacciatora . . . . . » 181
Beccafichi al nido . . . . . » ivi
Ortolani al nido . . . . . » ivi
Uccelletti alla Ligure . . . . . » 182
Uccelli alla milanese . . . . . » ivi
Coniglio alla borghese . . . . . » ivi
Coniglio in salsa piccante . . . . . » 183
Coniglio in fricassea . . . . . » ivi

Stufato di lepre . . . . . Pag 184
Lepre in salmì . . . . . » ivi
Lepre in agrodolce . . . . . » 185
Lepre alla londinese . . . . . » ivi
Stufato di capriolo . . . . . » 186
Capriuolo agro dolce . . . . . » ivi
Costolette di capriuolo alla salsa . . . . . » ivi
Filetti di capriuolo alla lombarda . . . . . » 187
Del cervo e del daino . . . . . » ivi
Cinghiale agro-dolce . . . . . » ivi
Cinghiale alla cacciatora . . . . . » 188
Cinghiale ai tartufi . . . . . » ivi
Costolette di cinghiale alla salsa . . . . . » ivi

Umidi di magro.

Filetti di pesce alla minuta . . . . . » 189
Tonno alla sicula . . . . . » ivi
Tonno con piselli . . . . . » 190
Tonno alla ligure . . . . . » ivi
Storione alla massaia . . . . . » 191
Storione alla salsa . . . . . » ivi
Ombrina in umido . . . . . » ivi
Triglie alla livornese . . . . . » 192
Triglie in padella . . . . . » ivi
Triglie alla ligure . . . . . » ivi
Triglie alla triestina . . . . . » 193
Sogliole al piatto . . . . . » ivi
Nasello con piselli . . . . . » ivi
Naselli al tegame . . . . . » 194
Tinche, troselle, merlani, carpioni, sgomberi, anguille alla genovese . . . . . » ivi
Pesce cappone all' olandese . . . . . » ivi
Acciughe all' olio . . . . . » 195
Sardine all' olio . . . . . » ivi
Pesci accartocciati . . . . . » ivi
Rane in guazzetto . . . . . » 196
Seppie in zimino . . . . . » ivi
Gamberi alla lombarda . . . . . » 197
Gamberi alla modenese . . . . . » ivi
Ostriche alla veneziana . . . . . » ivi
Arselle all' uovo . . . . . » 198
Arselle alla livornese . . . . . » ivi
Anguille alla ferrarese . . . . . » 199
Luccio alla veneta . . . . . » ivi
Luccio in salsa piccante . . . . . » ivi

Luccio alla romagnola . . . . . Pag. 200
Trote alla salsa . . . . . » ivi
Tinche alla salsa . . . . . » ivi
Tinche in umido con piselli . . . . . » ivi
Tinche alla milanese . . . . . » 201
Carpioni guerniti . . . . . » ivi
Capione alla tedesca . . . . . » ivi
Pesce persico alla moldava . . . . . » 202
Pesce persico alla ginevrina . . . . . » ivi
Rane alla castalda . . . . . » 203
Rane alla popolare . . . . . » ivi
Costollette di rane all'abbadessa . . . . . » 204
Lumache alla milanese . . . . . » ivi
Merluzzo in agro dolce . . . . . » ivi
Merluzzo in salsa . . . . . » 205
Merluzzo alla fiorentina . . . . . » ivi
Stoccofisso in salsa . . . . . » ivi
Stoccofisso alla ligure . . . . . » 206

CAPITOLO XVIII.

Vivande ripiene.

Porcelletto da latte alla sienese . . . . . » 206
Porcelletto da latte alla salsa . . . . . » 207
Vitella ripiena o pasticcio . . . . . » 208
Vitella ripiena alla francese . . . . . » 209
Pancetta ripiena alla reale . . . . . » 210
Braciole ripiene . . . . . » ivi
Pollo ripieno . . . . . » 211
Pollo in galantina . . . . . » 212
Cappone in galantina . . . . . » 213
Oca ripiena . . . . . » ivi
Tordi infarciti . . . . . » 214
Carciofi ripieni . . . . . » ivi
Carciofi ripieni alla ligure . . . . . » ivi
Cipolle ripiene ai funghi . . . . . » 215
Zucchette ripiene . . . . . » 216
Melanzane ripiene . . . . . » ivi

CAPITOLO XIX.

Degli arrosti al forno, allo spiedo, in casseruola e alla gratella.

Arrosto al forno . . . . . » 217
Manzo allo spiedo . . . . . » ivi

Arrosto di manzo in casseruola . . . . . Pag. 218
Costa di manzo alla vercellese . . . . . » ivi
Arrosti alla gratella . . . . . » ivi
Beef steaks all' inglese . . . . . » 219
Roast-beef . . . . . » ivi
Arrosto di vitello alla Schnitzel . . . . . » 220
Manzo alla tedesca . . . . . » ivi
Vitello arrosto in casseruola . . . . . » 221
Vitello allo spiedo . . . . . » ivi
Cervo, daino, capriolo, cinghiale e simili . . . » ivi
Costolette di vitello alla graticola . . . . . » 222
Arista alla fiorentina . . . . . » ivi
Costolette di maiale alla romana . . . . . » ivi
Cappone alla polacca . . . . . » 223
Coscia di montone allo spiedo . . . . . » ivi
Costolette di castrato alla graticola . . . . . » ivi
Agnello e capretto arrosto allo spiedo . . . . . » 224
Agnello e capretto in casseruola . . . . . » ivi
Dindo allo spiedo . . . . . » ivi
Dindo arrosto alla romana . . . . . » 225
Oca arrosto . . . . . » ivi
Anitra arrosto . . . . . » ivi
Pollo allo spiedo . . . . . » ivi
Cappone arrosto in casseruola . . . . . » 226
Polli e piccioni allo spiedo . . . . . » ivi
Pernici allo spiedo . . . . . » ivi
Pernici fasciate . . . . . » ivi
Pernici arrosto in casseruola . . . . . » ivi
Beccacce arrosto . . . . . » 227
Beccaccini allo spiedo . . . . . » ivi
Tordi allo spiedo . . . . . » ivi
Tordi, beccafichi e quaglie arrosto in casseruola . . » 228
Allodole allo spiedo . . . . . » ivi
Ortolani allo spiedo . . . . . » ivi
Ortolani arrosto in casseruola . . . . . » 229
Lepre alla lombarda . . . . . » ivi
Coniglio arrosto . . . . . » ivi

Arrosti di magro.

Luccio alla gratella . . . . . » 229
Trote carpioni e barbii arrosto . . . . . » ivi
Tinche alla gratella . . . . . » 230
Anguilla allo spiedo . . . . . » ivi
Anguilla arrosto alla modenese . . . . . » ivi
Muggini alla gratella . . . . . » ivi

Triglie alla gratella . . . . . Pag. 231
Sogliole alla gratella . . . . . » ivi
Storione allo spiedo . . . . . » ivi
Tonno arros o alla siciliana . . . . . » 232
Merluzzo alla gratella . . . . . » ivi

CAPITOLO XX.

Delle insalate e loro condimenti.

Insalata di cipolle . . . . . » 233
Dei condimenti . . . . . » ivi
Insalata con uova . . . . . » ivi
Citriuoli in insalata . . . . . » ivi
Insalata composta . . . . . » 234
Maionese . . . . . » ivi
Insalata alla giardiniera . . . . . » ivi
Lattughe alla crema agra alla polacca . . . . . » ivi
Cappon magro genovese . . . . . » 235

CAPITOLO XXI.

Torte e Focacce.

Schiacciata alla sienese . . . . . » 236
Castagnaccio . . . . . » 237
Farinata ligure . . . . . » ivi
Pizza alla napoletana . . . . . » 238
Pizza con acciughe . . . . . » ivi
Focaccia alla salvia . . . . . » ivi
Torta genovese di pasqua . . . . . » 239
Bignoli o frittelle d'uova . . . . . » 240
Torta di zucca . . . . . » 241
Torta di spinacci . . . . . » 242
Torta di funghi . . . . . » ivi
Torta di riso . . . . . » 243
Salsa di crema al rhum o liquori . . . . . » ivi
Charlotte di mele, pere o pesche . . . . . » ivi
Tartara o crema al bagnomaria, al caramel, al cioccolato alla vaniglia . . . . . » 244
Piccole chicchere alla crema . . . . . » 245
Bodino di gabinetto . . . . . » 246
Bodino di latte alle mandorle . . . . . » ivi
Bodino di patate . . . . . » 247
Crostini all'ananasse . . . . . » ivi
Zabaione . . . . . » 248
Pere, mele, prugne, albicocche o ciliege in composto o sciroppate . . . . . » ivi

La pesche . . . . . Pag 249
Le albicocche . . . . . » ivi
Le prugne . . . . . » ivi
Le cerase od amarasche. . . . . » ivi
Bignoli di carnevale alla tedesca . . . . . » 250

CAPITOLO XXII.

Dolci in pasticceria del forno.

Pasta senza zucchero per pasticci . . . . . » 251
Pasta sfogliata . . . . . » ivi
Pasticcio alla genovese . . . . . » 252
Vol au-vent . . . . . » 253
Piccoli pasticci di pasta sfogliata . . . . . » 254
Pasticcio di maccheroni . . . . . » 255
Offelle, o torta di marzapane, o marmellata di frutta . » 256
Piccoli gatò a quadretti, o triangoli, o quadrilunghi . » 257
Pasta mezza sfogliata . . . . . » 258
Pasticcia di riso alla milanese . . . . . » ivi
Pasticcio con uccelletti . . . . . » 259
Pasticcio di frutta . . . . . » 260
Del lievito e sua preparazione . . . . . » ivi
Pasta lievitata . . . . . » 261
Panettone di Milano . . . . . » 262
Navicellini . . . . . » ivi
Veneziane . . . . . » 263
Ciambelle o bastoni. . . . . » 264
Amaretti . . . . . » ivi
Pasta frolla . . . . . » 265
Torte e pasticcini . . . . . » ivi
Zaletti . . . . . » 266
Cialde o cornetti alla crema vergata . . . . . » ivi
Mostaccioli delle monache . . . . . » 267
Gatò alla napoletana . . . . . » 268
Ossa da morti . . . . . » 269

CAPITOLO XXIII.

Dei biscotti.

Biscotto usuale . . . . . » 270
Biscottini di Novara . . . . . » 271
Bocca di dama o marzapane . . . . . » 272
Pane di Spagna . . . . . » ivi
Pasta Margherita . . . . . » 273

Genovese . . . . . Pag. 274
Biscottini secchi . . . . . » ivi
Biscottini al cioccolato . . . . . » 275
Meringhe alla crema vergata . . . . . » ivi
Bignolini alla vaniglia . . . . . » 276

CAPITOLO XXIV.

Tramezzi zuccherati

Bignoli o frittelle di mele, pesche, pere od albicocche . » 277
Frittelle di riso o ravigioli . . . . . » ivi
Frittelle di riso alla campagnuola . . . . . » 278
Bignoli o frittelle d'uova. . . . . » ivi
Crema fritta, cromescini e rizzole di crema . . . » 279
Crema soffiata alla vaniglia, al rhum, al cioccolata, al caffè ecc. . . . . » 280
Blinis alla russa (*Blini pa rousski*) . . . . » 281
Bodino all'inglese (*Plump bodding tho english*) . . » 283
Gelatina alle miscee di frutta . . . . . » ivi
Gelatina di aranci o di limoni nella buccia . . . » 284
Crema vergata . . . . . » ivi
Latte alla crema o crema torniata . . . . . » 285
Crema pasticcera . . . . . » ivi
Crema gelata . . . . . » 286
Bianco mangiare . . . . . » ivi

CAPITOLO XXV

Preparazione di frutta e conserve allo zucchero

Ciriege in guazzo . . . . . » 287
Frutta diverse allo spirito . . . . . » 288
Pesche alla portoghese . . . . . » ivi
Pere sciroppate. . . . . » ivi
Mele sciroppate . . . . . » ivi
Prugne secche sciroppate . . . . . » 289
Confetture di pesche . . . . . » iv

Conserve allo zucchero.

Composta o conserva d'ananas . . . . . » 290
Composta o conserva di mele cotogne . . . . » ivi

Conserve di marasche (*marenne*) . . . . . Pag. 291
Conserva d'agro di cedro. . . . . » ivi
Conserva d'arancio . . . . . » 292
Conserva di semata . . . . . » ivi
Conserva di semata coi semi di popone (milanese *mellon*) » 293
Conserva d mele appiole . . . . . » ivi
Mandorle o pesche immature confette . . . . » ivi
Chinette (*piccole melarance amare*) . . . . » 294
Cedri confetti . . . . . » ivi
Sciroppo di ribes . . . . . » 295
Sciroppo di lamponi o fragole . . . . . » ivi
Marmellata di pesche, d'albicocche, di fragole, ecc. . » ivi
Marmellata di pere e di mele . . . . . » 296
Gelatina trasparente di mele cotogne . . . . » ivi
Gelatina trasparente di uva spina o di lamponi . . » ivi
Gelatina di cerase ed amarasche . . . . . » 297
Botognata. . . . . » ivi

CAPITOLO XXVI.

Dei sorbetti gelati.

Apparecchio della sorbetiera . . . . . » 298
Sorbetto di limone od arancio. . . . . » 299
Sorbetto d'albicocche o pesche . . . . . » ivi
Sorbetto di lamponi o fragole. . . . . » 300
Sorbetto di crema alla vaniglia, alla cannella od al cioccolato . . . . . » ivi
Plombiera di frutta o di crema . . . . . » ivi
Dama bianca . . . . . » 301
Punch alla romana . . . . . » ivi
Granita di frutta . . . . . » 302
Stracchino gelato . . . . . » ivi
Pezzi duri gelati . . . . . » 303

CAPITOLO XXVII.

Bibite diverse.

Spremuta al limone od arancio . . . . . » 304
Acqua d'agro di cedro, di lamponi, di marenne, di mele appiole, di semata, di capilvenere o d'arancio » ivi
Punch . . . . . » 305
Bishof (*bibita inglese*) . . . . . » ivi
Vino brulé. . . . . » ivi

Groch (*bibita francese*) . . . . . Pag. 306
Thè . . . . . » ivi
Kvass (*bibita russa*) . . . . . » 307
Cioccolato . . . . . » ivi
Caffè . . . . . » 308
Istruzioni sulla filtrazione dei liquori . . . . . » 309
Ratafià di noci . . . . . » 310
Ratafià di caffè . . . . . » ivi
Ratafià di ribes . . . . . » 311
Ratafià di fragole . . . . . » ivi
Ratafià di lamponi . . . . . » ivi
Ratafià di visciole . . . . . » ivi
Ratafià di uva moscata . . . . . » ivi
Ratafià di melagrano . . . . . » 312
Kirsch-Wasser . . . . . » ivi
Vespetrò . . . . . » ivi
Curacao . . . . . » 313
Mistrà . . . . . » ivi
Liquore della Certosa . . . . . » 314
Alkermes . . . . . » ivi
Rosolio di cannella . . . . . » 315
Liquore di menta . . . . . » ivi
Rosolio di vaniglia . . . . . » 316
Rosolio di punch . . . . . » ivi
Rosolio di anici . . . . . » ivi

CAPITOLO XXVIII.

Conservazione coll'Alcool od Acquavite.

Visciole . . . . . »
Pesche od albicocche all'acquavite . . . . . »
Ratafià di mandorle di pesche . . . . . » 318
Scubac . . . . . » ivi
Elixir garus . . . . . » 319
Anisette di Bordeaux . . . . . » ivi
Rosolio all'angelica . . . . . » ivi
Essenza di fiori di lavanda . . . . . » 320
Acqua spiritosa di menta peperita . . . . . » 321
Altre acque spiritose e odorose . . . . . » 321

CAPITOLO XXIX.

Della Credenza.

Chiarificazione dello zucchero . . . . . » 322

CAPITOLO XXX.

Dei zuccherini.

Manus Christi . . . . . Pag. 325
Zuccherini senza carta . . . . . » ivi
Zuccherini in pastiglia . . . . . » 326
Bomboni al consommé . . . . . » 327

CAPITOLO XXXI.

Vini artificiali.

Cipro . . . . . » 328
Sciampagna spumante . . . . . » ivi
Malaga . . . . . » ivi
Moscato di Lunel . . . . . » 329
Vino comune . . . . . » ivi
adera . . . . . » ivi
Alicante . . . . . » ivi
Frontigiano . . . . . » ivi
Reno . . . . . » ivi
Vino di ciliege. . . . . » ivi
Vermouth alla toscana . . . . . » 331
Vermouth alla torinese . . . . . » ivi
Lacryma-Christi . . . . . » 332
Vino da pasto per famiglia . . . . . » ivi

CUCINA DEGLI STOMACHI DELICATI

Minestre e zuppe.

Zuppa di rane . . . . . Pag. 339
Consommé di vitello . . . . . » ivi
The di brodo . . . . . » ivi
Gelatina . . . . . » 340

Altro brodo rinfrescante . . . . . Pag. 340
Brodetto alla Veneziana . . . . . » 341
Zuppa alla Foigée . . . . . » ivi
Zuppa alla Fombonne . . . . . » ivi
Zuppa d'uova alla Fiorentina . . . . . » 342
Brodo di pollo . . . . . » ivi
Zuppa di pesci alla Veneziana . . . . . » ivi
Zuppa alla purée di Marroni . . . . . » 343
Zuppa al sugo di lenti . . . . . » ivi
Pisan o risotto turco . . . . . » ivi
Maccheroni al succhiello. . . . . » 344
Maccheroni alla domenicana . . . . . » ivi
Maccheroni alla gesuita . . . . . » ivi

Delle fritture semplici e composte.

Frittura d'animelle o cervella di vitello, granelli di montone . . . . . » 345
Frittura di fegato di vitello . . . . . » ivi
Fegato o rognone di vitello alla veneziana . . . » 346
Fegato o rognone al Marsala . . . . . » ivi
Frittura piccata di vitello . . . . . » ivi
Frittura di teste di funghi . . . . . » 347
Frittura di fondi di carciofi, cavolfiori, broccoli . . » ivi
Frittura di pesce persico. . . . . » ivi
Fegatini alla salvia . . . . . » 348
Cervella alla gentildonna . . . . . » ivi
Frittata zuccherata . . . . . » ivi

Umidi di grasso.

Manzo alla certosina . . . . . » 348
Costolette in tegghia . . . . . » 349
Manzo alla California . . . . . » ivi
Manzo al sugo di cipolla. . . . . » 350
Bue stufato . . . . . » ivi
Cervella marinata . . . . . » 351
Vitello a tonno . . . . . » ivi
Fricassea di pollo ai piselli . . . . . » ivi
Fesa alla milanese con gelatina . . . . . » 352
Costolette alla cuciniera . . . . . » ivi
Bue alla moda. . . . . » 353
Pollo alla Panna . . . . . » ivi
Cappone alla bersagliera. . . . . » ivi